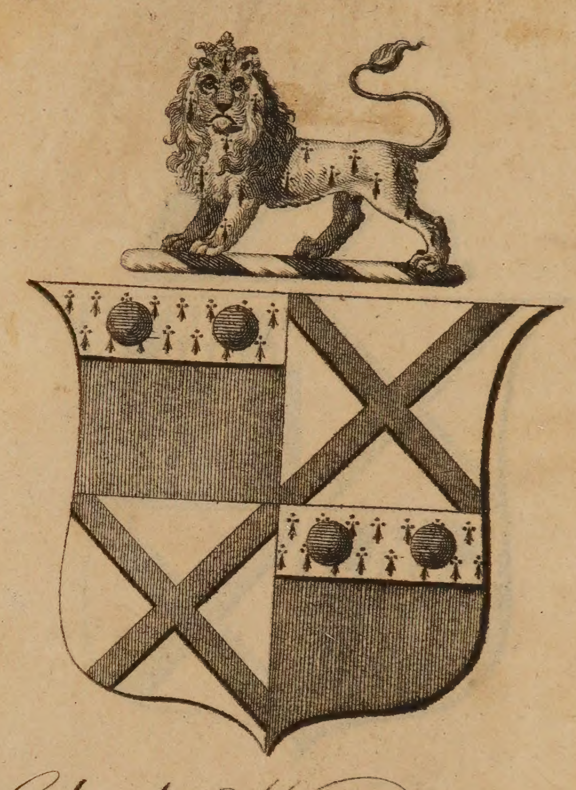




Charles Walmesley.
Westwood.

Charles Walmesley 1802

LE SPECTACLE DE LA NATURE, OU ENTRETIENS SUR LES PARTICULARITÉS DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

TOME SECOND.

SECONDE PARTIE.

Contenant ce qui regarde le dehors & l'Intérieur de la terre.



A UTRECHT,
Chez ETIENNE NEAULME.

M DCC XXXV.



LE SPECTACLE DE LA NATURE.



LES FRUITS.

NEUVIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE CHEVALIER.

Le Chev. U mois de mai, des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voilà un dessert peu commun.

La Comt. Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

LES FRUITS.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poêle, & à l'adresse du jardinier: mais la conservation des fruits de l'autonne est-elle aussi son ouvrage? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la poire de saint-germain jusqu'en février, & la virgouleuse jusqu'en avril.

Le Comte. On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens moyens de causer des surprises agréables, en présentant des fruits ausquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits ausquels on ne s'atend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir sûrement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans la serre; & de régler sur cette connoissance le choix des espéces qu'on plantera dans son potager.

La Comt. Il faut avoir de l'excellent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excellens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois promis.

LES FRUITS. Fruits hâtifs en mai.

La Comt. Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comt. On vous servira demain une assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres?

La Comt. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'avril. Il est très-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.

Le Chev. Est-ce par le moyen du poêle qu'on gagne ces nouveautés?

Fraises hâtives.

Le Comte. Point du tout. Les jeunes fraisiers ont été apportés des bois en automne, & transplantés sur couche. On les a réchauffés au mois de février, en garnissant de fumier de cheval tout nouveau, l'entre-deux de deux couches, ou le tour de la couche entière. Les cloches de verre & le soleil ménagé à propos, ont fait le reste.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard je comte vous donner des cerises précoces, & des fraises parfaites, venues en pleine terre. Ce sont-là mes revenus : c'est moi qui en fais la recette tous les ans. Mais Monsieur le Comte vous dira comment tout cela se produit.

Cerises précoces.

Le Comte. Pour avoir des cerises préco-

LES FRUITS.

Gouvernement des fraisiers,

ces, il ne faut que mettre un cerisier en espalier dans la meilleure exposition. Pour avoir des fraises hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de transplanter les fraisiers en autonne, & de les placer au pié d'un mur bien exposé. On retranche au printems les fleurs qui paroissent les dernières. On fortifie & on avance considérablement les premières venues. Elles s'élargissent promtement & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisiers rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines: au lieu qu'en leur laissant le verd, elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de trainasses ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisiers est de bon service trois années de suite. Tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraisiers tirés des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers, & toûjours de même successivement. Par cette méthode on est toûjours également fourni.

En juin.

Framboises, Groseilles.

La Comt. Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en juin les framboises & les groseilles. Vers le millieu du mois on commence à cueillir les cerises com-

munes ; bien-tôt après les belles cerises de Montmorenci, & les guignes tant les noires que les blanches : celles-ci sont plus estimées.

* LES FRUITS.

Juillet est le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la cerise d'Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher, les bigarreaux, les griotes, c'est-à-dire les cerises noires, enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déja échaper quelques fruits qui réjouissent l'entrée des repas. C'est vers le milieu de ce mois que se cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes, [a] les perdrigons hâtifs, les premiers abricots & plusieurs poires excellentes, comme le petit muscat [b], la poire de [c] madelaine & l'aurate.

En juillet. Cerises, &c.

a Ou prunes de Catalogne.

b Ou poire de sept en gueule.

c Ou citron des Carmes.

Poires d'été.

Le Comte. Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excellence de son musc: cette poire réussit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. La poire aurate n'est pas encore fort commune : mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat ; qu'elle l'égale en délicatesse ; & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse.

La Comt. Sur la fin de juillet, si bien me souvient, on me fait ma provision de

grosse mirabelle ou mirabelle perlée : c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des piramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'août semble moins donner que prodiguer ses fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

Le Comte. Les premières sont le muscat Robert [a], poire cassante, mais presque sans marc & d'un bon suc; la poire de fusée [b] qui mérite pour son bon goût d'être à l'abri des vents dont le moindre souffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queue, estimable par son goût vineux, & par sa chair tendre; la poire sans peau qui passe toûjours trop vîte : elle est très-fondante, & d'une eau parfumée.

La Comt. J'aime assez la cassolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.

Le Comte. Les dernières de ce mois sont le bon-chrétien d'été musqué & la robine [c], toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.

La Comt. C'est ici le mois des belles

[a] Ou poire à la reine.

[b] Ou cuisse madame.

[c] Ou royale musquée, ou muscat d'août ou royale d'été.

prunes. Mais je me perds dans toutes ces eſpéces.

LES FRUITS.

Le Comte. Les premières ſont la prune de Monſieur, qui eſt la même que le damas de Tour, enſuite le damas violet & le damas rouge. Les trois meilleurs damas ſont le verd, le blanc & le maugeron qui quittent nettement le noyau comme les précédens, & ſont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon[a] d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc & la prune diaprée ſe diſtinguent toutes par l'excellence de leur chair. La ſainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, ſur-tout lorſqu'on l'a laiſſée ſur l'eſpalier acquerir les rides & la maturité de la vieilleſſe : elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle eſt trop ſujette à être battue.

[a] Ou prune royale.

La Comt. La reine-claude l'emporte, ce me ſemble, ſur toutes celles que vous avez nommées. Ce ſeroit une prune parfaite ſi avec cette eau ſi fine elle avoit un beau coloris.

Moyen de colorer les fruits.

Le Comte. On mélange quelquefois ſa peau toûjours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du ſoleil. Mais ce moyen qui réuſſit auſſi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit

LES FRUITS. être mis en œuvre avec réſerve. M. le Chevalier ſait-il pourquoi ?

Le Chev. C'eſt parce qu'on feroit tort au fruit ſi on le dépouilloit d'un grand nombre de feuilles. Elles ſervent probablement à le perfectionner, mais très-certainement à le nourir.

Le Comte. C'eſt une épreuve faite que de la conſervation des feuilles dépend la perfection du ſuc des fruits, où la ſéve n'arrive, ſelon le ſentiment le plus commun aujourd'hui, qu'après avoir circulé dans les feuilles. Ce qui eſt bien certain c'eſt que quand un arbre ſe dépouille de ſes feuilles, le fruit au lieu d'avancer s'altère & ſe deſſéche.

Pèches. Le commencement d'août donne les pêches de madeleine, l'une ſurnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excellentes. L'eſpéce en eſt reconnoiſſable en ce que les feuilles en ſont beaucoup plus dentellées que celles de tous les autres pêchers. On cueille juſqu'à la fin d'août la mignonne qui eſt de deux ſortes, la petite & la groſſe. Celle-ci eſt la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'eſt celle dont il faut planter le plus.

La roſſane, la chevreuſe hative & la belle-garde ou gallande, avec une forme

imposante n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuse de toutes & qui paroît sur la fin d'août avec le brugnon, auquel elle ressemble.

LES FRUITS.

Le Chev. Quelle différence met-on entre pêche, brugnon & pavi?

Le Comte. Le brugnon a la peau lice, au lieu que la pêche & le pavi ont la peau velue ou couverte d'un petit duvet. Mais le pavi & le brugnon se ressemblent en ce qu'ils ne quittent point le noyau, au lieu que la pêche le quitte, & mûrit plus parfaitement.

Brugnon. Pavi.

La Comt. Venons aux présens du mois de septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de rousselet, tant la petite que la grosse.

En septembre. Rousselet.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux espéces ne sont réellement que la même chose: c'est même goût & même finesse: & apparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le rousselet a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est

LES FRUITS.

la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselet qu'on recueille à la campagne.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des sucs ? Il ne devroit donner que des fruits insipides ? Il n'en devroit point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'élève continuellement de terre, & sur tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes, une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits, sont chassés par une suite d'autres vapeurs : ils s'élèvent, ils nagent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces sels tombent sur les batimens d'où la pluye les balaye & les ramene au pié des arbres, en s'y insinuant par les séparations des pavés à l'aide de mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le rousselet est accompagné ou suivi

LES FRUITS.

de près par trois pêches qui se disputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l'admirable : la seconde est la royale, qui différe de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrémité : la troisième est la pourpre ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure, mais elle n'est pas cotonneuse comme l'autre. Son rouge est plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourpre.

La Comt. Ce n'est pas une de ses moindres qualités d'être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de septembre.

Le Comte. Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu'on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme le pavi-madeleine [a], la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette [b] tardive & le pavi de pompone [c]. Le mois de septembre mûrit encore quelques prunes estimables, surtout la prune de vacances [d].

La Comt. Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville rouge. Le calville blanc à côte a le goût encore plus relevé & se conserve jusqu'à Pâques.

Pommes.

La Comt. Les bonnes pêches de septembre décréditent presque toutes les poires

[a] Ainsi appellé, parce que ses feuilles sont dentelees comme celle de la pêche madeleine.

[b] Ou pêche marbrée

[c] Ou pavi monstrueux.

[d] Ou prune violette tardive ou damas de septembre.

LES FRUITS. de cette ſaiſon. Cependant l'épine d'été, non plus que le rouſſelet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

* Ou l'inconnue chêneau.

Le Comte. La fondante de breſſe * qui porte mal-à-propos le nom de fondante, puiſqu'elle ne l'eſt pas, & le beuré d'Angleterre rempliſſent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raiſins, le vuide qui ſe trouve entre les pêches & le beuré.

Artifice pour colorer les poires d'hyver.

La Comt. M. le Chevalier peut mettre parmi ſes remarques que c'eſt durant les premiers jours de ſeptembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique eſt aiſée. Quand on veut relever le fonds peu animé de la poire de S. Germain, de la royale d'hyver, & ſur-tout du bon chrétien, on écarte les feuilles qui leur dérobent le ſoleil, & l'on mouille le fruit en y faiſant paſſer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le ſoleil recuit cette eau & la convertit, je ne ſai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. *Le Comte.* Le mois d'octobre, lorſque l'année eſt favorable, acheve de cuire les ſecondes figues, plus petites à la vérité, mais qlus fines encore que les premières : & peut-être ſont-elles, avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

Parmi les poires dont la récolte eſt fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou ſix qui ſont fondantes & délicieuſes. La première eſt le beuré qu'on diſtingue peut-être ſans raiſon en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment de la nature de la tige ou du grain de terre. Les autres ſont la verte-longue [a], la verte-longue ſuiſſe [b], la bergamotte d'autonne, la bergamotte ſuiſſe, le doyenné ou poire de S. Michel, & le béſi de la motte. Celle-ci n'eſt bonne qu'en plein vent.

LES FRUITS. Poires d'autonne.

a Ou mouille bouche d'autonne.

b Ou mouille bouche panachée.

Le Comt. Tous ces fruits, & particulièrement la bergamotte d'autonne ſont très-bons : mais c'eſt un malheur pour eux d'être ſervis auprès du beuré.

Le Comte. On cueille dès la fin d'août des raiſins déja mûrs, comme le chaſſelas qui eſt d'une douceur parfaite, le cioutat * auſſi bon que le précedent, & dont la feuille eſt reconnoiſſable en ce qu'elle eſt découpée comme celle du perſil ; les raiſins de Corinthe tant blanc que violet, eſpéces de petits raiſins ſans pepin, dont les grains ſont menus & fort ſerrés. On cueille auſſi en ſeptembre les muſcats de trois eſpéces, le blanc, le violet & le rouge, beaux & excellens raiſins quand ils mûriſſent ſuffiſam-

Raiſins.

* Ou raiſin d'Autriche.

ment. C'eſt cependant en octobre que ces raiſins ſont communément dans leur grande perfection, auſſi-bien que les gennetins, les malvoiſies & le muſcat long ou paſſe-muſqué, qui ne réuſſit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raiſins dans les lieux où ils ne ſont pas pouſſés par un ſoleil aſſez vif, dès que les grains en ſont auſſi gros que des pois, on prend ſoin de les éclaircir avec de cizeaux, & de ſupprimer pluſieurs grains pour nourir les autres. Les raiſins entaſſés ſont les plus mauvais, ſoit pour la table, ſoit pour faire le vin.

frontignac

Manière de perfectionner le muſcat.

On peut auſſi décharger les raiſins muſcats, & tous les raiſins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroſer par-deſſus pendant la chaleur du ſoleil. Cette mouillure les attendrit & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûe.

Le Chev. Il y a des curieux qui font paſſer de bonne-heure les jeunes raiſins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits ſe façonnent au ſoleil, & ſe conſervent long-tems ſans inſultes. Mais je croi qu'il y a des manières plus ſimples pour la conſervation des raiſins.

LES FRUITS.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une eſt de faire couper de longues branches qui ſoutiennent pluſieurs raiſins, & de faire attacher ces branches ſur des cerceaux qu'on ſuſpend dans un endroit où l'air ne ſe renouvelle point: le plus ſûr eſt de les ſuſpendre dans des caiſſes ou dans des tonneaux ſecs, afin que quand on ouvre une de ces caiſſes, l'air ne gâte pas le reſte du fruit dont on n'a pas beſoin.

Manière de conſerver long-tems le raiſin.

Un autre moyen plus ſûr encore, quoiqu'un peu plus embaraſſant, eſt de laiſſer les raiſins ſur l'eſpalier, & de les y tenir durant tout l'hyver envelopés de deux petits ſacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'eſt une légère dépenſe & qui ſert pluſieurs années de ſuite. On lie un peu étroitement le haut du ſac de toile cirée. Apparemment que le raiſin tire encore quelque nouriture de ſa tige, ou ne laiſſe pas évaporer beaucoup de ſes ſucs. Mais il ſe trouve garanti ſous cette couverture des inſultes de la pluye, de la grêle, des oiſeaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on y préſente un paillaſſon, & l'on eſt preſque ſûr d'avoir de très-beaux muſcats ou autres raiſins juſqu'après Pâques.

En Novembre.

Le Comte. En novembre tous les fruits

Les Fruits.

à noyau ſont diſparus : mais la ſerre alors regorge d'autres fruits qui ſe préparent & ſe façonnent peu à peu, les uns plûtôt, les autres plûtard.

La Comt. Ils ſemblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils ſe donnent le mot pour nous ſervir tour à tour.

Le Comte. Le meſſire-jean, quoique pierreux, eſt d'un goût exquis. La poire de vigne*, quoique promte à mollir, eſt fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lanſac, le ſucré vert, la marquiſe, la poire de petitoin ou merveille d'hyver, ſont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'eſt le beuré en octobre, la craſane l'eſt en novembre : elle tient par tout le premier rang.

* Ou de damoiſelle ou griſe-brune.

En decembre. Poires d'hyver.

La poire de S. Germain qui de toutes les eſpéces fondantes a ſeule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en décembre.

La Comt. La virgouleuſe qui joint la beauté à un goût parfait, ſe croit plus propre à orner les deſſerts. L'ambrette, l'épine d'hyver & l'échaſſerie ont auſſi leurs partiſans. Elles ne paroiſſent guere enſemble avec les précédentes ſans qu'il ſurvienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre, & par rendre juſtice à toutes.

Le Comte. Ces trois dernières, non plus que la louiſe-bonne, ne réuſſiſſent parfaitement qu'en plein vent, ſur de vieux arbres & dans des terres ſéches. Elles ſont ſans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-ſec dure pluſieurs mois : il eſt excellent cuit. — LES FRUITS.

La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de janvier & de février eſt la poire de colmart. — En janvier.

La Comt. Le franc-réal, la double fleur, le cadillac, la poire de livre peuvent orner les deſſerts aſſez long-tems, & enſuite ſe manger cuites.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dévelope des ſels très-fins & très-ſavoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en février, & qui eſt excellente quand on la cueille ſur un vieil arbre en plein vent. C'eſt une richeſſe dans un tems où toutes les eſpéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par ſa beauté & par l'excellence de ſon eau ſucrée eſt la reſſource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Auſch & celui de Touraine ont une fineſſe de grain qui approche du fondant. — En février.

Le Comt. Quand le bon-chrétien eſt

LES FRUITS. trop caſſant & d'un grain groſſier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

En mars & avril.

Les mois de mars & d'avril n'ont point d'autre fonds que cette poire, & les plus belles eſpéces de pommes qui ſe mettent en œuvre juſqu'après Pâques, comme le calville, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or, le fenouillet gris & le fenouillet rouge *. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ſes couleurs, & quelquefois le goût par un ſuc très-délicat.

* Ou pomme de bardin.

A meſure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence conſidérablement à diminuer : les libéralités de la nature, & les précautions du jardinier, ſont enfin épuiſées. Mais lorſque nous vous paroiſſons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle ſerre que la mere de famille a priſe ſous ſa direction. Elle fait reparoître ſur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre, en quelque ſorte, les faveurs de toutes les ſaiſons.

Fruits confits.

De ces fruits, les uns ſont confits, les autres ſont conſervés dans des liqueurs, d'autres ſont proprement ſéchés.

Quand le poids du ſucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture eſt plus de garde. Quand le poids du ſucre

n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conſerve mieux ſon goût naturel, mais il dure moins long-tems. On en prévient la corruption par une petite couche de ſucre qui ſe durcit comme du criſtal à l'entrée des vaſes où l'on conſerve les confitures. Au lieu de ſucre on peut n'y mettre qu'une couche de paſſée de groſeille rouge. Il arrive ſouvent que la cuiſſon dégage, je ne ſai comment, le ſucre naturel des fruits, & y faſſe trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

LES FRUITS.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles.

La Comt. Pluſieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-ſucre, conſervent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.

Fruits ſecs.

Il n'y a preſque point de fruit, dont on ne prolonge l'uſage en le ſéchant ou au four ſur des claies, ou au ſoleil ſur des ardoiſes. Cette ſeconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de ſucre, & les garder au ſec dans des boettes. Certains damas noirs ſe conſervent avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorés ſur l'arbre. Les brugno-

LES FRUITS.

* Grosses prunes de Provence.

les *, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

Le Comte. Ces fruits admirables qui détachés de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demi-cuisson une consistence qui les rend propres pour le transport. Ils passent alors d'une province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point là l'éloge des fruits secs. Ils traversent les mers. On les présente devant les rois. Ils vont faire connoître jusqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.



LES LÉGUMES.

DIXIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. VOus me ferez plaisir, mon cher Chevalier, de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au net sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon il n'y a ni régle, ni succession. Tout le bon y vient à la fois : ensuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre si important que M. le Comte a vû observer par tout dans ces beaux potagers, qui depuis la dernière paix ont été si fort du goût des seigneurs intelligens. C'est la méthode dont nous sommes redevables à Louis XIV.

LES LEGUMES.

Le Chev. N'eſt-ce pas plûtôt à M. de la la Quintinye ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye ſon talent. Mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développpe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui ſervent enſuite aux autres de modèle & de règles. Les grands ſuccès de M. de la Quintinye ſont moins dûs à ſon propre génie qu'au déſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce déſir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui ni perſonne ne connoiſſoit auparavant : ainſi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux même dont la mémoire nous eſt chére par le ſoin qu'ils ont pris en faiſant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles eſpéces de fruits.

Le Chev. Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon ?

Virg. Georg. 2. Plin. hiſt. nat. lib. 12. & ſeq.

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier & le pêcher. Les guerres des Romains

ſous Lucullus dans le Pont ; ont donné lieu à raporter de Céraſonte à Rome le ceriſier qu'on n'y connoiſſoit pas. Les princes croiſés nous raportèrent de leurs voyages d'outremer dans les XII. & XIII. ſiècles les prunes de damas & de ſainte-Catherine, avec pluſieurs ſortes de raiſins. Mais Louis XIV. en formant par ſes bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintinye, a donné des maîtres de jardinage à toute la France ; ou plutôt les jardins & le potager de Verſailles ſont devenus l'école de l'Europe entière.

LES LEGUMES.

Plin. hiſt. nat. lib. 15. *ſect.* 30. Hard.

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à préſent, une guirlande de beaux fruits auſſi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs auſſi brillantes, ne laiſſe pas de plaire par une extrême variété, & par une ſuite de plantes toûjours nouvelles & toûjours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de mai, & finiſſoient aux premiers froids. Aujourd'hui le ſage gouvernement du jardinier en fait durer l'uſage autant que l'année même, & les fait croître à ſouhait malgré les feux qui deſſéchent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

LES LEGUMES.

Culture des légumes.

Façons ordinaires.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage eſt-elle difficile?

Le Pr. La réuſſite en dépend de pluſieurs menues opérations qui s'apprennent très-promtement par l'uſage. Ce ſeroit perdre tems que de vous en donner des règles. Vous comprenez aſſez ce que c'eſt que labourer, fouiller, bècher & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c'eſt qu'alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, ſerfoüir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, ſoit pour ôter les herbes qui appauvriſſent les légumes, ſoit pour ouvrir des paſſages à l'eau des pluyes & des arroſemens. Perſonne n'ignore ce que c'eſt que couvrir de cloches les fraiſes, les melons, & tout ce qu'on veut pouſſer ſur couche; ce que c'eſt que donner de l'air à la cloche en la ſoutenant ſur une fourchette de bois; ce que c'eſt que fouler ou rompre le verd des légumes, afin que la racine ſe fortifie; pincer & arrêter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire groſſir le reſte; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raiſins & autres fruits; lier la chicorée, les chicons & le celleri pour les faire blanchir; empailler les cardons & les artichaux; dreſſer

des

des couches hautes ; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche, & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau....

LES LEGUMES.

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes signifient : mais voila bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous préteront leurs bras : mais vous serez chargé, s'il vous plaît, d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Supposons qu'on me confie au logis la direction du potager, quelle est mon affaire en ce cas ?

Le Pr. Votre objet alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l'année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être mise en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que sachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en fassiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

LES LEGUMES.

Le Chev. Je vois bien que c'eſt cette connoiſſance qui règle tout : mais comment y parvenir ? Il y a, ce me ſemble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'eſt une partie de l'hiſtoire naturelle auſſi-bien que de l'économie, dont l'acquiſition eſt très-aiſée & très-importante. Elle eſt importante. Un gentilhomme ſe pique de ſavoir ce que c'eſt que le cacaos du Méxique, ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la ſaiſon, d'aſperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoiſſance eſt en même tems très-facile à acquerir.

Diviſion des plantes potagères.

On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en ſept ou huit claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

L Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits.

Le Pr. On ne devroit régulièrement appeller légumes que les graines qu'on recueille dans des coſſes, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'uſage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plûpart des plantes potagères.

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles ſont celles dont on fait le plus d'uſage, & dans quel tems les plante-t-on? LES LEGUMES.

Le Pr. Les racines ſont les ſalſifis, les carottes, les panais, les chèruis, les raves, les betes-raves, les navets, & quelques autres. Cercifi *ou* ſalſifi.

Le ſalſifi eſt de deux ſortes, le commun & celui d'Eſpagne, ou ſcorſonère qui groſſit davantage & eſt plus eſtimé que le commun. On ſéme la ſcorſonère au printems & au mois d'août. Elle demeure deux ans en terre: mais on en ſéme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le ſalſifi commun ſe ſéme au printems, & ne dure que juſqu'au carême de l'année ſuivante. Ces racines ſe plaiſent dans une terre un peu graſſe, mais extrèmement douce & ameublie: ſinon, la réſiſtance des maſſes de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges & violettes, ſe ſément en avril, dans une terre légère & ſabloneuſe, mais un peu humectée. On a ſoin de les ſarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvriſſent; & de les éclaircir comme les ſalſifis pour les fortifier. On peut encore Panais. Carottes.

LES LEGUMES. les faire grossir davantage en coupant au mois d'août tous les montans à un demi pié de terre. Voulez-vous faire encore mieux? faites-y rouler en septembre un cilindre ou un tonneau fort pesant. On lève ces racines avant l'hyver pour les conserver sous le sable dans la serre.

Cheruis. Le cherui se séme & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au carême.

Navets. Les navets se sément au printems pour en avoir en été. On en séme en août qu'on recueille de même deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne sont les plus estimés: mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.

Raves *ou* raiforts. Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arrosemens. On les séme & on les élève sur couche dès le mois de février en les couvrant. Elle ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en réséme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.

La bete-rave ne se multiplie que de graine. On la séme & on la transplante au printems. On la lève avant la gelée,

pour la conserver dans le sable à couvert.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été aportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient de Canada. On la multiplie de plants enracinés. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud.

LES LEGUMES. Taupinambours.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnue qui végéte sous terre dans des endroits crévassés & sabloneux. La truffe ne pousse ni tige ni racines.

Truffes rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des sucs de la terre, & grossir ?

Le Pr. Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins, elle se desséche & se perpétue par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

Ce que je vous dirai des verdures ne

Les verdures.

LES LEGUMES. chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la patience, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connues.

Oseille. L'oseille, tant la pointue que la ronde se multiplie de touffes éclatées ou de graines qu'on séme depuis mars jusqu'en septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier.

Patience. La patience est une espéce d'oseille.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame se séme au printems & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées.

Poirée. La poirée ou bette-blonde se séme en mars, & se transplante. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille: ou bien on la conserve, & on la couvre de fumier sec durant l'hyver pour en avoir des cardes qui blanchissent parfaitement sur la fin du printems suivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs piés de poirées dans les plantes d'artichaux? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'est pour donner le change aux mulots, qui épargnent les artichaux en

exerçant leurs dents ſur les piés de poirée qui ſont plus tendres, & qu'on leur abandonne ſans regret. LES LEGUMES.

On fait des bouillons amers, mais ſalutaires, & ſouvent préférables aux remedes étrangers, avec la bourache & la bugloſe. L'alleluya eſt plus rafraîchiſſant; c'eſt une eſpéce de tréfle qui ſe multiplie de touffes ſéparées. Ces trois plantes potagères ſe multiplient de graine en tel tems qu'on veut. Bugloſe. Alleluya. Bourache.

Le perſil, tant le commun que le friſé, & le perſil de Macédoine, qui eſt plus aromatique que les deux autres, nous ſervent par leurs feuilles & par leurs racines. On ſéme le perſil au printems. Son feuillage repouſſe après avoir été coupé. On peut faire blanchir le perſil de Macédoine pour en faire des ſalades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatriéme eſpéce de perſil. Perſil.

Les épinars ſe ſément en août & en ſeptembre dans une terre fort amandée. Les premiers ſémés donnent ſur la fin de l'autonne & juſqu'en hyver. Les autres qu'on couvre avec ſoin ſont la manne du carême. Epinars.

Les choux dont chacun connoît aſſez les eſpéces & l'utilité, ſe ſément au printems & pluſieurs mois de ſuite, pour en avoir en différentes ſaiſons. On les tranſ- Choux.

LES LEGUMES.

plante d'abord en pépinière, c'est-à-dire, fort serrés, pour ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s'étend peu. On les transplante une seconde fois quand ils sont forts, & on les espace alors selon la largeur qu'ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l'hyver, & on les conserve attachés la racine en haut, ou plûtôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l'année.

Choux fleurs.

Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre, se sément & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d'août ou de septembre on séme les choux fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les transplanter au printems, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs, & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'autonne.

Broccolis.

Les broccolis ou les petites feuilles qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables.

Les salades.

Passons aux salades qui font toûjours partie de la bonne chére. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différents usages des laitues, des chicorées & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades,

dont il eſt aiſé d'être toûjours pourvû par la manière de les ſemer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroiſſemens de chaque eſpéce. Les laitues ſeules ſe relayent durant ſix mois & plus, pour nous rafraîchir tour à tour. Les laitues à coquille, & celles de la paſſion, réſiſtent à la gelée, ſur-tout ſi on a pris ſoin en autonne de les placer ſous un bon aſpect & ſur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de mars. La petite crêpe & la groſſe ne tardent pas à pommer ſur couche & ſous cloche. La laitue royale, la ſaint Germain, la groſſe blonde, la blonde de Mets, & ſur-tout la laitue George replantées en pleine terre, pomment à ſouhait juſqu'aux grandes chaleurs. On ſéme pour l'été les laitues de Boulogne & de Gènes, blondes, rouſſes, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la paſſion réuſſiſſent encore en autonne. L'hyver ſe félicite d'en recueillir les reſtes, ou même de moiſſonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouiſſance au printems.

LES LEGUMES.

Laitues.

Chicons.

Les chicons ou laitues romaines qu'on a de même ſemées & liées à propos, ſont toûjours prêtes en été à prendre la place

LES LEGUMES. des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée. Cette moiſſon n'eſt pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l'hyver. On ſéme la chicorée depuis avril juſqu'en ſeptembre. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir; & quand on n'a point de ſerre pour la conſerver dans le ſable, on l'arrache, & on en place pluſieurs piés ſerrés les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doits. On couvre le tout de fumier ſec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier ſec dans les beaux jours pour empêcher la pouriture.

Céleri. Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds; & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtés juſqu'au haut des feuilles qu'on coupe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conſerve dans la ſerre où il continue à blanchir ſi l'air n'y entre point.

Chicorée ſauvage. La chicorée ſauvage qui eſt utile par ſes racines & par ſon feuillage, ſe ſéme en mai. On la fait blanchir pour l'hyver; & pourvû que l'œil ou le cœur ſoit en terre ou dans le ſable, on la coupe juſqu'à trois ou quatre fois.

Avec les ſalades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes ſont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil, tant le commun qui ſe ſéme tous les mois, que le cerfeuil muſqué qui demeure en place ſans craindre la gelée : les autres varient ſelon les ſaiſons, comme le pourpier verd, qu'on ſéme ſous cloche en février ; le pourpier doré qu'on ſéme ſur planche au mois de mai ; le creſſon alénois qu'on ſéme tous les mois pendant l'été ; le creſſon d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruiſſeaux & des fontaines ; la corne de cerf qui ſe coupe comme l'oſeille ; les mâches & les raiponſes qu'on peut ſemer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blé où elles ſe ſément tous les ans d'elles-mêmes.

LES LEGUMES.

Les fournitures.

Pimprenelle.

Cerfeuil.

Pourpier.

Naturce ou Creſſon.

Corne de cerf.

Mâches.

Raiponſes.

Il faut être encore plus retenu dans l'uſage des herbes fines & odoriférantes, telles que ſont l'eſtragon, le baume ordinaire, le baume citroné, la civette d'Angleterre ou appétit, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite méliſſe ou citronelle, le baſilic & la roquette.

Les herbes fines & odoriférantes.

C'eſt avec ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur aſſocie pour divers uſages le thin, l'hiſope, la ſauge, la lavande, la marjolaine, le

Bordures.

LES LEGUMES.

romarin, l'abſinte, la camomille, la rue, les violettes & la ſarriette : ou peut ranger celle-ci auprès des pois & des féves auxquels elle ſervira d'aſſaiſonnement avec quelques laitues.

Salades d'herbes confites.

Pour n'être pas expoſé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des ſalades cuites ou confites aux ſalades d'herbes crues. On les compoſe d'oignons de Catalogne ou d'autres oignons blancs, de betes-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'aſperges cuites, de pluſieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme ſont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui ſont les fleurs non épanouies du creſſon du Pérou, aujourd'hui fort commun; la criſte marine qu'on tire du voiſinage de la mer, & les câpres qui ſont, non les fruits, mais les boutons du caprier, & qui laiſſés quelque peu plus long-tems ſur l'arbre, ſeroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le caprier ſe plaît dans les décombres & dans les crevaſſes des murailles.

Les plantes bulbeuſes.

La plûpart des légumes étant aſſez inſipides, on les reléve par le ſecours des plantes fortes, qui par leur ſel volatil & piquant en ſont comme l'aſſaiſonnement

naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des païsans.

LES LEGUMES.

Galien.

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans le corps tous les poisons de la Colchide.

Le Pr. Il se soulagea bien en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous savez.

Epod. od. 3.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sément au printems. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hyver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sément & se transplantent de même. On les foule au commencement de septembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conserve par tas à couvert de l'humidité & de la gelée. On

LES LÉGUMES. peut auſſi en ſémer en ſeptembre, & les transplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.

Les vrais légumes. Les vrais légumes qui ſont les féves, les haricots & les pois, dont les eſpéces varient beaucoup, réuſſiſſent généralement mieux dans la terre légère & ſabloneuſe que dans la forte. La plûpart demandent le ſecours des rames & beaucoup d'air entre deux rôutes, pour pouvoir donner abondament. On a ſoin de pincer ou de rogner les féves, pour fortifier la tige & les coſſes, en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd eſt plus tendre. En ſemant les pois de mois en mois, & même dès l'hyver, on en a de nouveaux preſque d'un bout de l'année à l'autre, & ſans difficulté juſqu'à la fin d'octobre. On ſéche le reſte pour l'hyver.

Les fruits de terre. Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes & de légumes qu'il nous prodigue, mèt le comble à ſes libéralités par les fruits de terre, plus eſtimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre, ou qui viennent à platte terre, ſont les melons, les concombres, les potirons & autres courges, les aſperges, les artichaux & les cardes. Nous n'a-

joûterons pas ici les groſeilles de trois ou quatre eſpéces, ni les framboiſes, non plus que les fraiſes, que nous avons ſans grand ſcrupule rangées parmi les véritables fruits.

LES LEGUMES.

Asperges.

Commençons par les aſperges, dont la première culture eſt un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des ſoins, un plant d'aſperges vous récompenſe quatorze ou quinze ans de ſuite, quelquefois plus. On n'attend pas qu'il ſoit épuiſé pour en faire un autre: & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'aſperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondament les ſucs qui leur conviennent.

Le Chev. Puiſqu'un plant d'aſperges eſt d'un ſi bon revenu, vous voudrez bien m'apprendre comment on le dreſſe. Je prens goût à la philoſophie pratique.

Le Pr. Un nouveau plant ſe peut faire de graine: mais on avance beaucoup en le faiſant plûtôt de piés enracinés de deux ans. On les plante ſur deux lignes ſeulement dans des planches de trois piés & demi de large: le ſentier qui ſépare les planches doit être de deux piés. On ne donne qu'une demie largeur aux planches qui terminent de part & d'autre le quarré, & on n'y plante que ſur une ligne. On pratique le

LES LEGUMES.

long des lignes des tours de quinze à ſeize pouces de diamètre ſur quatre de profondeur, en mettant le milieu de chaque trou vis-à-vis le point où les bords de deux autres ſe touchent. On laiſſe au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y aſſéoir une touffe compoſée de deux piés de jeunes aſperges. Le jardinier les tient aſſujetties d'une main, pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y apuyant ſucceſſivement par tout, de crainte qu'il n'y reſte aucun vuide : il acheve ainſi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent baſſes & enfoncées d'un pié au-deſſous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entaſſée en dos d'âne ſur le ſentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année avec un peu de terreau dans la planche, qui reviendra ainſi au niveau du ſentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles aſperges. Alors on retournera le vieux plant pour en faire un tout autre uſage.

Le Chev. Ce n'eſt, ce me ſemble, qu'au mois d'avril que l'aſperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de janvier ?

Le Pr. On en avance la jouiſſance par le ſacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de novembre on retire toute la terre des ſentiers qui ſéparent les planches, & on emplit cette ouverture à la profondeur de trois piés ſur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On élève ce fumier de dix-huit pouces au-deſſus du niveau. Lorſque les premières aſperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers deſquelles la lumière les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches de fumier ſec pendant la gelée, & lorſqu'il neige emporter le fumier avec la neige qui refroidiroit tout. Le fumier ſec qu'on y rapporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les aſperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient ſous la paille. En renouvellant enſuite, ou en tout ou en partie, le fumier des ſentiers qui s'abaiſſe en s'éteignant, on réuſſit à coup sûr à avoir des aſperges fort vertes dès le mois de janvier. La récolte continuera un mois ou ſix ſemaines dans chaque planche, & ſe renouvellera ſi on renouvelle les réchauffemens, juſqu'à ce qu'un autre plant fourniſſe ſon fruit ſans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a pouſſées par cette

LES LEGUMES.

Aſperges hâtives.

LES LEGUMES.

chaleur artificielle ont beſoin de quatre ans pour ſe rétablir, & pourront encore alors ſouffrir une ſeconde & dernière opération.

Artichaux.

La culture des artichaux eſt plus aiſée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraiſſe le plus qu'il eſt poſſible; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines; à les eſpacer de trois piés ou plus ſi la terre eſt forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage; enfin à les garantir de la gelée en les butant, c'eſt-à-dire, en amaſſant la terre au tour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier ſec. Les bons œilletons ſont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres pour remplir au beſoin ce qui périt.

La tige qui s'eſt fortifiée, & qu'on a arrêtée en autonne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en autonne. La tige qui commence au printems à montrer ſon fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en ſeptembre. On ſe règle ſur ces obſervations pour s'aſſurer deux récoltes.

Le Chev. La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en laiſſer monter une partie au printems, &

arrêter l'autre qui se réservera pour l'automne. LES LEGUMES.

Le Pr. C'est la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plans séparés. Les artichaux de la seconde récolte, & sur-tout les violets, dépouillés de leurs feuilles, & enfilés par maniére de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, se conservent au sec tout l'hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & de ragoûts.

Le Chev. Quelle est la durée d'un bon plant?

Le Pr. Elle n'est guéres que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans, ainsi la jouissance n'est pas interrompue ; & ce qu'on détruit a encore son utilité. On assemble les feuilles des artichaux qu'on veut remplacer. On les lie, & on les empaille sans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchissent comme des cardons d'Espagne, dont le gouvernement est à-peu-près le même. On conserve tout l'hyver dans le sable de la serre ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchies & dépouillées de toute leur amertume.

Cardes & cardons d'Espagne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la culture du melon.

Le Pr. Vous laissez-là le concombre, la

Concombres.

LES LEGUMES.

citrouille & le potiron. Ne les méprisons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain & des remèdes. La culture en est entièrement semblable à celle du melon, si ce n'est qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Citrouilles. Potirons. Melons.

Culture du melon.

Le melon est une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchissemens que la nature, toûjours attentive à nos besoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à souhait, on choisit l'aspect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec des brise-vents de paille. On mèt les couches à un pié près l'une de l'autre pour les échauffer, en remplissant de tems en tems de fumier nouveau l'intervale qui les sépare. On étend sur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de terre franche de cendres & de marc de raisins. On séme les melons dès le mois de février, après avoir trempé la graine, sept ou huit heures durant, dans l'eau ou dans le vin adouci par le sucre. On séme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & distans de deux doits. Rien n'empêche de semer quelques menues salades entre ces lignes.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les transplante sur une autre

couche, en les mettant à cinq ou ſix ſous chaque cloche, qu'on couvre de paillaſſons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rotiroit. Si la couche eſt trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de ſoupiraux par où la chaleur exceſſive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépinière, pour les tranſplanter à l'aiſe ſur une troiſième couche avec leur motte, à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de jets pour fortifier le reſte. Mais c'eſt une pratique plûtôt pernicieuſe qu'utile d'abatre dans les commencemens les deux feuille ſéminales, & par la ſuite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à-propos, fauſſes fleurs. Ces pièces n'ont pas été miſes inutilement dans la plante. Vous ſavez qu'elles lui rendent des ſervices importans, après leſquels étant devenu inutiles, elles ſe fannent d'elles-mêmes, ſans que l'homme ſe mette en peine de ſecourir la nature, ou de la réformer comme ſi elle s'étoit trompée.

LES LEGUMES.

Voyez la première partie, Entret. XIV.

Le Chev. Mais n'eſt-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits ſur un arbre, & qu'on ôte le trop.

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme eſt maître d'opter; & s'il aime mieux un

LES LEGUMES.

petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut ſans déſordre engraiſſer les uns par le retranchement des autres. C'eſt auſſi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on eſt ſûr d'en avoir deux ou trois bien formés ſur un tige, on peut ſupprimer tout le reſte pour embellir le peu qu'on a trié ſur le tout.

Dès que les nuits ſont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arroſemens fréquens avancent tout. Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſemens à un ſeul en trois jours. Eſt-il enfin parvenu à ſa groſſeur? alors on ne l'arroſe plus, l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus ſucré, que ſi la ſéve en étoit délaiée de beaucoup d'eau.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit eſpace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'eſt pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la ſage diſtribution qui a été faite de toute ces productions ſelon les beſoins des ſaiſons & des climats. Durant l'hyver, lorſque la terre ſe repoſe & ceſſe de produire pour recouvrer de nouveaux ſucs, nous jouiſſons d'une ample

provision de fruits & de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralités : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non seulement fondans comme le melon; mais glacés, acides & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

LES LEGUMES.

Raison de la variété des fruits selon les saisons & selon les climats.

Le Chev. Mais cette libéralité de la na-

Les Legumes.

ture ne feroit-elle pas plus digne de notre reconnoiſſance, ſi elle alloit juſqu'à donnes toutes ſortes de fruits à toutes ſortes de ſaiſons & de païs?

Le Pr. L'Auteur de la nature n'eſt pas ſeulement libéral, il eſt en même tems économe. Si ſa libéralité n'avoit ni règle ni bornes, les plus grands déſordres en ſeroient la ſuite: au lieu que de ſon économie il réſulte des biens infinis ſur toute la ſociété. Par là l'homme ſe trouve dans la néceſſité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantiſe: & non-ſeulement il ſe voit obligé de travailler pour vivre: mais la diſtribution des fruits de la terre eſt telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordés à un autre, occaſionne des beſoins, des déſirs, des efforts. Les commodités propres & particulières à chaque province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs beſoins deviennent autant de liens qui les uniſſent, & qui raprochent les païs les plus éloignés par le tranſport & par la communication de leurs productions reſpectives. L'agriculture

culture & le commerce, qui ſont les deux mobiles de la ſociété, donnent lieu aux hommes d'éxercer leur prudence dans le diſcernement des tems, des ouvrages, des marchandiſes, & des occaſions; leur patience dans les travaux; leur fidélité dans les échanges; leur économie dans l'uſage des choſes qu'ils n'ont pas toûjours à ſouhait. LES LEGUMES.

La même vûe paroît dans l'inégalité des ſaiſons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait ſur-tout, uſage de ſa force & de ſes bras. Il faut labourer, planter, ſémer, herſer, replanter, ſarcler, cueillir, vendre. Il a ſouvent la plûpart de ces choſes à faire à la fois. Dans un autre tems il fait uſage de ſa prévoyance: il ſauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon. Il renferme, il arrange, il entretient: il fait à loiſir les préparatifs néceſſaires pour l'année ſuivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il ſe met en état de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'aſſocier, ſi cela ſe peut dire, à ſes opérations. Il l'évertue & l'intéreſſe puiſſamment, en le laiſſant jouir de

LES LEGUMES.

ce qu'il cultive, ou de ce qu'il cherche; & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas, ou de les voir dégénérer & périr dès qu'il en néglige la culture.





LE
LABOURAGE.

ONZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. PUiſque nous nous trouvons ſeuls ces jours-ci, nous pourrons, ſans incommoder perſonne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. Voila un jardin d'un nouveau goût.

Le Chev. Il doit vous plaire : il eſt dans la plus parfaite ſimplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle eſt, a couté plus de peines que celle du plus beau parterre. Difficulté du labourage.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Voila des laboureurs qui avec six chevaux avancent fort lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans ?

Le Pr. On n'y séméra pas si-tôt : ce ne sera qu'au mois de septembre, & après y avoir fait repasser la charue.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines : mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand il faut faire venir le blé, c'est une fatigue extrème. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire ? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, , à la bonne-heure : en aura qui voudra : mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coutât rien.

Le Pr. Voila ce que l'amour du repos nous suggère tout naturellement. Mais si c'est justement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous

plaindre? Nous sommes son ouvrage, & il l'a réglé comme il a voulu. Entre-voyons au moins la sagesse de ses vûes. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé à l'indolence. Mais il y a une différence extrème entre le travail qui produit à l'homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtat beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l'agrément & les délices : elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son présent, si elle en avoit fait dépendre l'acquisition d'un travail rude : & l'homme se seroit tout naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s'il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart des fruits, est donc pour l'homme une occupation amusante, & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d'industrie. Elle est moins un travail pour lui qu'un délassement après son travail : & d'ailleurs l'hom-

LE LABOURAGE.

LE LABOURAGE.

me se trouve, à cet égard, entièrement maître d'opter.

Il n'en est pas de même des légumes & de la verdure dont il se nourrit, ni du pain qui fait son principal soûtien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence, & ce nécessaire lui coute un sérieux travail : il n'y parvient que par des efforts assidus, & qu'à la sueur de son visage. La Providence en un mot lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Le travail nécessaire, comme le pain.

Mais ce travail, quoiqu'il lui coute, ne va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a besoin d'être aidée de sa main, l'encourage par la récompense qu'elle accorde fidélement à ses soins. Tout ce qu'il lui prète, elle le lui rend avec une usure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'assiduité & de l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle n'est point sujette aux affoiblissemens qu'amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siècles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la viguеur d'une vive jeunesse ; & après qu'elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d'un an ou seulement d'un hyver, suffit pour réparer toutes ses pertes.

Fécondité de la terre.

Cic. de senect.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Je m'étois trompé, & je comprens à présent que pour faire travailler l'homme, il n'y avoit point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites, Monsieur, de l'extrème fécondité de la terre, se trouve-t-il éxactement vrai? Il y a bien des terres dont il seroit impossible de tirer du blé.

Variété des terres relative à celle des grains.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains, je l'avoue. Il en est de sabloneuses ou de si légères, que tous les sucs que l'air y dépose s'en évaporent fort vîte; & le blé qui veut une nouriture forte, n'y trouve pas de quoi subsister. Il est au contraire des terres fortes & argileuses que presqu'aucune semence ne peut percer. Il en est d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juste entre ces deux qualités, & qui sont propres pour différentes productions, selon qu'elles approchent ou de la nature du sable ou de la nature de l'argile.

Cette variété des terres a son but: elle est visiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légère; d'autres une terre grasse; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le soûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a

LE LABOURAGE. pas réduits à un étroit néceſſaire. Il en a multiplié les eſpéces telles que ſont le froment, le ſégle, le ris, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois & beaucoup d'autres. Chaque eſpéce de grain a ſon utilité & ſa propriété, dont l'homme eſt toujours la fin. Les uns ſont deſtinés paur le nourir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nourriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des ptiſannes, dont la plus ordinaire & la plus nouriſſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les païs où elle ne peut croître.

Pſalm. 103. Le froment qui eſt la plus forte nouriture, & le ſoûtien de l'homme, ne réuſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuſes. Le ris qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſégle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus légère. L'orge, l'avoine, le blé ſarraſin, le millet ſe plaiſent dans des terres ſabloneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſés.

Le ris réuſſit parfaitement en Aſie, où

il eſt la nouriture ordinaire de habitans. Il y a auſſi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec ſuccès, comme en Piémont & en Eſpagne. Le froment & le ſégle ſont la nouriture des Occidentaux : mais on en a communiqué l'uſage à pluſieurs provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou blé de Turquie étoit originairement la nouriture des Américains : mais il ſe cultive aujourd'hui tout communément en pluſieurs endroits de l'Aſie, & dans nos provinces de Breſſe, de Bourgogne & de Franche-comté.

LE LABOURAGE.

La variété des terres facilite le progrès de toutes ſortes de grains : & la diverſité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui ſert de nouriture dans un païs, eſt employé comme un remède ſalutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enlève les blés qu'on avoit ſemés avant l'hyver, les autres grains qu'on ſeme au mois de mars ſervent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'eſt preſque par tout que le voiſinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler ſelon ſon goût, ou ſelon ſes facultés, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainſi par la ſage proportion qui a été miſe entre la nature des terres & la

Le Labourage.

diversité des grains, il ne se trouve point de terre qui ne puisse être de quelque raport; point de besoin auquel il ne soit pourvû; point de tempérament qui ne soit satisfait.

Sources de la fécondité des terres.

Le Chev. Mais comment les terres, même les plus grasses ou les plus serrées, peuvent-elles toûjours produire? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans?

Le Pr. Les terres pour être mises & tenues en valeur ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres; mais des écoulemens substantiels composés d'eau, d'huile, de sels, d'air & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

L'action de l'air.

Le travail de l'homme.

La culture, en ouvrant fréquemment les dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bien-tôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un engrais capable de

leur rendre une nouvelle ſubſtance & de nouveaux ſucs.

LE LABOURAGE.

La culture des terres.

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & ſe contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

Les terres fortes étant naturellement compactes, ſans beaucoup d'interſtices entre les parties qui les compoſent, avec cela ſouvent durcies comme une croûte à leur ſurface, le fond en demeure froid, immobile & ſans action. Ce n'eſt qu'en les labourant profondément & en réduiſant le tout en une menüe poudre bien détachée, qu'on peut y inſinuer l'action du ſoleil & l'impreſſion de l'athmoſphore.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & ſans profondeur, on en augmenteroit encore la diſette en les ouvrant trop, & en ramenant à la ſurface ce qui eſt en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour ſuperficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Charue.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci eſt forte & armée, comme vous voyez; premièrement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la diſpoſe à ſouf-

LE LABOURAGE. frir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large ſoc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces, pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en ſuivant le coutre; en troiſième lieu d'une large oreille, qui ſe mettant toûjours du côté du ſillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverſe ſens-deſſus-deſſous la meilleure partie de la terre du nouveau ſillon qu'on ouvre. Cette péſante charue eſt réſervée pour les terres franches où elle eſt tirée par quatre ou ſix, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on ſe contente d'un ſoc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent ſuffiſament remuer une terre maigre, qu'on n'oſe approfondir, ſoit pour n'en point laiſſer évaporer les ſucs & la fraîcheur, ſoit pour ne point amener à la ſurface un grain de terre pire que celui qu'on ſillonne.

Labours. *Le Chev.* Le canton où nous nous promenons eſt couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'eſt-il pas cultivé?

Le Pr. Les terres labourables ſe partagent d'ordinaire en trois portions à-peu-

près égales. On en ensemence une avant l'hyver en froment & en ségle, ou bien en méteil qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hyver, & est ensemencée au printems avec des mars ; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars, parce qu'on les séme en mars, ou au plûtard en avril. La troisiéme portion est en jachére, c'est-à-dire, en repos. Mais elle n'est pas oisive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne plusieurs labours, elle reçoit de tout côté. La nége l'enrichit : les rosées & les pluies l'humectent : les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de nouveaux sucs. Elle tésorise pour l'année suivante, & son inaction est moins un délassement de ses fatigues précédentes, qu'une suite de préparatifs & un amas de provisions pour des productions nouvelles.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain : mais je vous avoue, que je ne sai que confusément comment vient le blé dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choses qu'en passant & sans suite. J'aurois quelque plaisir à savoir l'ordre de la culture, & le progrès du blé,

LE LABOURAGE.

Le Pr. Commençons donc par les labours. Il y en a trois indispensables pour le froment & pour le ségle. Le premier labour se donne en autonne aux terres où l'on vient de moissonner des mars. Il n'est pas profond, & n'est que pour préparer la terre & détruire les herbes naissantes. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.

Ordre des labours.

Le second se donne au printems: en certains cantons à la saint Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisième qui précéde les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffisent point; & qu'il faut rompre & ameublir la terre en croisant* ou traversant dans un sens contraire avec la charue les sillons du labour précédent. Mais on se garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop spongieuses, où l'on s'applique au contraire à bien marquer les sillons, à les tenir profonds & en pente tout le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l'écoulement des eaux.

Deux labours suffisent pour les mars, l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je ne parle pas de l'espéce de labour qui se fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est

Herse.

* .... proscisso quæ suscitat æquore terga
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. *Georg.* 1.

moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail ſe fait dans les terres fortes avec une herſe, qui eſt une grande claie de bois lourd armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller légèrement la terre ſur le grain, qui auroit trop à percer ſi on le couvroit avec le ſoc de la charue. Dans les terres légères, ce travail ſe fait avec une petite charue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les ſucs & la ſubſtance dont il a beſoin, ſi on le couvroit foiblement avec les dents de la herſe.

LE LABOURAGE.

L'engrais.

L'engrais n'eſt pas moins important que les labours. Il eſt quelquefois néceſſaire aux meilleurs terres; il l'eſt toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes, quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne ſçauroient fournir ſans ce ſecours, les ſeuls menus grains qu'on en attend.

Le Chev. Que prend-t-on, que choiſit-on particulièrement, pour rendre les terres fécondes?

Le Pr. Cet engrais qui acheve, ce que les roſées du ciel ont commencé, eſt tout ce qu'il y a ſur la terre de plus inutile & de plus mépriſable. On le compoſe principalement de la litière qu'on tire des écuries,

LE LABOURAGE.

des étables & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domeſtiques, fourniſſent des amandemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteints & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fertilité qu'elles avoient perdue.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes ſortes de pailles, le chaume, les coſſats, les feuillages inutiles, & tous les reſtes des herbages du jardin. Les bois pouris ont encore plus de ſubſtance & de ſel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conſervent à part la ſuie des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffes, les poils des animaux, les bouts de cuir, & de toutes ſortes de peaux de bêtes, les écorces d'arbres, le marc du vin, les reſtes des huileries, des braſſeries, des tanneries & des teintures : ils arroſent le tout avec les eaux de ſavonage, quand ils ſont à portée de les avoir des blanchiſſeuſes, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le ſavon ſoit plein d'huiles & de ſels, qui ſont les principaux élémens des plantes.

Balaïures des villes.

Rien n'eſt plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes villes ; ſur-tout de celles, où avec le grand

nombre des cuiſines, une multitude de manufactures de lainerie, verſent continuellement ſur le pavé, l'huile & la graiſſe dont les blés ont beſoin. LE LABOURAGE.

En bien des païs, pour s'épagner les frais du tranſport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les vaches ſur les terres mêmes qu'on veut engraiſſer.

Le Chev. J'ai vû pluſieurs parcs : ce ſont des enceintes quarrées * faites avec de l'oſier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer expoſées de la ſorte aux injures de l'air ? Les parcs.

Le Pr. Depuis la fin de juin, juſqu'en novembre, tant que les nuits ſont douces & ſupportables, on fait uſage des parcs ſans aucun inconvénient, & la laine des brebis s'attendrit & ſe perfectionne en paſſant tour à tour à la roſée & au ſoleil. On met toûjours deux parcs ou deux enceintes enſemble : l'une eſt pleine, l'autre demeure vuide : parce que vers les trois heu-

* Ces cloiſons ſont compoſées de claies d'oſier, longues de dix piés, ſur ſix de haut, & appuiées ſur des étais qui ſont acrochés, au haut des claies, & affermis en pente contre terre. Quatre claies ſuffiſent pour enfermer quinze brebis. On ajoûte une claie de chaque côté en longueur ſeulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une ſeule claie de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une ſeule claie ſur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LABOURAGE.

res du matin on fait passer les brebis d'un parc dans l'autre, pour échauffer successivement tout le terrain. On déplace ensuie les deux parcs, & on les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec les claies, le berger transporte sa petite maison roulante. Il s'y renferme le soir avec son chien fidèle, & écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les cendres.

Le Chev. Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le païs d'une fumée affreuse?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les engrais, dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l'on en pouvoit avoir une quantité suffisante: ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois, ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres des savoneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de broussailles, font l'unique ressource des habitans des Ardennes & de bien d'autres païs, où la mousse les fougères & les bruïères dénotent un fond naturellement stérile. Ces pauvres gens pèlent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils

The art of husbandry. by J. Mortimer. tom. 1. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brûlées.

lèvent le gazon, & tout ce qui y tient. Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laiſſant du vuide par deſſous, ils y mettent le feu. Ils répandent enſuite les cendres ſur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ſégle. Ils font quelque choſe de ſemblable dans leurs forêts. Après que la coupe eſt exploitée, & que le bois marchand eſt enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent enſuite la terre à la pioche, la charue ne pouvant paſſer entre les ſouches qui y demeurent : & le peu de cendres qu'ils y répandent également partout, eſt toûjours payé par une riche moiſſon.

LE LABOURAGE.

Il y a des fermiers qui réſervent les cendres, les ſuïes, & tous les amandemens d'un tranſport aiſé, pour leurs terres les plus éloignées. D'autres mèlent les cendres avec les pailles, & réſervent le tout avec précaution, ou dans une foſſe pavée, ou du moins ſur un terrain glaiſé, & d'où rien ne ſe puiſſe écouler. Auſſi les fermiers les plus ſages ont-ils ſoin de ménager une avance de toît qui garantiſſe tout le tas, & qui empêche que la pluïe & l'écoulement des eaux ne leur enleve les ſels & l'huile qui font le principal mérite de l'engrais.

LE LABOURAGE.

Faute de bien asseoir le pié d'un fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n'est assez souvent qu'un marc éventé & sans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On étend ces pailles sur la surface des champs, non au premier labour, mais au second ou au troisième; & plus communément au second, afin que les sels soient suffisamment dissous & mélangés avec la terre, sans cependant avoir le tems de se perdre.

Le Chev. Il est bien étrange qu'il faille faire servir des choses si viles & si sales à nous procurer notre nouriture.

Le Pr. Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une promte métamorphose de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous est le plus nécessaire.

Le Chev. J'entre avec plaisir dans votre pensée, & je m'apperçois que je suis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.

LE LABOURAGE.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus. Non seulement nous trouvons à nous en décharger sur nos terres : mais nous sommes heureusement forcés par le besoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Bannissons-en jusqu'à la pensée, & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureusement convertie. Elle est devenue une source d'agrément & de richesses. Les jardiniers n'ont point, non plus-que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche succulente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nourissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toûjours attirant, & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus delicieux & de plus relevé.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans l'apercevoir.

Le Pr. Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre

LE LABOURAGE.

même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La marne.

La première matière propre à opérer ces changemens durables, eſt la marne, eſpéce d'argile blanche, graſſe, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens dégrés de profondeur, & qui répandu ſur nos champs, s'y diſſout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais ſa vraie deſtination eſt d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de ſels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaiſſiſſant.

Plin. hiſt. nat. lib. 17. c. 7.

Cette matière précieuſe a été connue des Grecs, des peuples d'Italie & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit trop s'être arrêté à la marne blanche, qui n'eſt pas fort commune: & bien des naturaliſtes penſent que les lits de glaiſe, & autres matières ſerrées, que nous avons preſque par tout ſous nos piés à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils aſſûrent même en avoir réïtéré les épreuves en divers endroits avec des ſuccès preſque toûjours égaux. C'eſt à préſent une pratique toute commune en Angleterre, d'employer l'argile dans les terres maigres, & on en a vû, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile

Philoſophical tranſact. abridg. d. t. 2. p. 731. The art of husbandry by J. Mortimer. to. 1.

trouvée dans le voiſinage, produiſirent de beaux fromens l'eſpace de quarante-huit ans. LE LABOURAGE.

Autant la marne, & peut-être l'argile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre ſéche & infructueuſe, autant en font les ſables & les terres graveleuſes dans les terres fortes, humides & difficiles à desſerrer. La caſtine, eſpéce de tere ſéche, qui ne ſe trouve guères qu'auprès des mines de fer, a ſur-tout cette propriété.

Les terres graveleuſes.

La caſtine.

Ceux qui peuvent faire la dépenſe d'un four à chaux dans le voiſinege de leur métairie, & trouver aiſément des pierres propres à être calcinées ou diſſoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus legères, & ſur-tout rendre maniables les plus dures.

La chaux.

Les coquillages qu'on trouve quelquefois par lits ou par grand tas ſous terre, ou à la ſurface, les écailles d'huîtres & de moules, le ſable de la mer, le varec ou l'algue marine, herbe qui croît ſur les bords de la mer.....

Les coquillages.

Le Chev. Je la connois, on en couvre les paniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matières dont on peut tirer beaucoup de ſels, étant répandues ſur les terres, y portent avec elles la fertilité.

Souvent même il ſuffit de mélanger les

LE LABOURAGE. terres, comme on les peut trouver, ſans chercher bien loin, & de creuſer à quelques piés de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal ſains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faiſant porter des graviers dans les tems où leurs chevaux ſont déſœuvrés.

Cette invention de fertiliſer les terres par le mélange de la ſurface, non ſeulement avec l'argile, mais avec la première terre commune qu'on peut trouver en creuſant, n'eſt point du tout une choſe nouvelle; elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.

Plin. ib.

Ubii.

Vous voyez, mon cher Chevalier, par toutes ces eſpéces d'engrais qui ſe trouvent par tout, ou dans les dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de reſſources ont été miſes à deſſein ſous la main de l'homme, pour ſuppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au beſoin la ſtérilité de ſon fond. Le domaine de l'homme ne conſiſte pas ſeulement à jouir de ce qui vient ſur la terre. Dieu lui fait ſentir qu'il l'a conſtitué maître & roi, en laiſſant à ſon induſtrie le ſoin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.

Tenons-nous-en aujourd'hui aux préparatifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le blé en terre, & nous tâcherons d'en ſuivre les progrès juſqu'à ce que nous le convertiſſions en pain. LE LABOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre diſpoſition tant de moyens pour engraiſſer la terre, il y a bien de l'injuſtice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaiſe qualité des biens qu'on poſſéde. Le travail les réformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce genre un fait aſſez ſingulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païſan poſſédoit pour tout bien deux petites pièces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé ſarrazin. Il ſe mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni engrais, il eſſaya de creuſer au coin d'une de ſes terres, & d'en tirer un ſable noir qu'il répandoit à la ſurface. Il engraiſſa l'autre pièce, qui étoit voiſine du chemin, avec la terre même qu'il amaſſoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un païs où perſonne n'en recueilloit. Il jouit de ſa proſpérité quarante ans de ſuite. Ce ne fut pas ſans envie, ni ſans être expoſé à la ri-

LE LABOURAGE. dicule accuſation de ſortilége ou de magie.

Le Chev. Cette hiſtoire a aſſez de rapport avec celle de Furius Creſinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliſte. *Lib.* 18.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûe : mais je ne me la rappelle pas.

Le Chev. Ce Creſinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moiſſons plus abondantes que ne faiſoient ſes voiſins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accuſa d'employer des enchantemens pour dégraiſſer les terres voiſines au profit de la ſienne. L'Edile le fit aſſigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y préſenta avec ſa fille qui étoit une groſſe & vigoureuſe païſanne bien nourie, & bien vétue. Il produiſit devant ſes juges tout l'attirail de ſon labourage, des inſtrumens en bon état, des hoyaux peſans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les ſortiléges que je mets en œuvre. Il eſt vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce ſont mes ſueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les ſuffrages, & il fut renvoyé abſous d'une voix unanime.



LE BLÉ ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Ch. LA terre eſt préparée : elle n'attend plus que la ſemence. Semailles.

Le Pr. Cette ſemence avant que d'être miſe en terre doit avoir été bien choiſie & bien léſſivée. Le choix de la ſemence conſiſte à la prendre belle, parfaitement criblée & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir diſtant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dénégère enfin étant toûjours jetté dans la même terre : il y épuiſe les ſucs qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la ſemence.

Le Chev. On prend ſans doute le blé le plus parfait.

LE BLÉ. *Le Pr.* Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourie & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre, de quelques dégrés de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nouriture excellente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.

Le Chev. Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par laquelle vous faites paſſer le blé avant que de le mettre en terre?

Préparation. *Le Pr.* La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive ; ou à les détremper durant cinq ou ſix heures dans une ſaumure faite

Saumure. exprès. Après avoir jetté dans une corbeille cent vint livres de blé, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pour enſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vint livres de chaux ſur neuf ou dix ſeaux d'eau, puis faire ſécher le blé au ſoleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol; d'autres le ſel commun.

Il y en a qui composent cette saumure avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler leur blé avec de la chaux brisée, & sement l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluye & à l'air le soin d'en dispenser sous terre les sels & les esprits. LE BLÉ.

Le Chev. Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile *.

Le Pr. L'expérience en a toûjours confirmé l'utilité. Cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y repand elle dégoute & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongés sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont plus fécondes † & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vint livres de blé ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent

* Semina vidi equidem multos medicare serentes
Et nitro prius aut nigrâ perfundere amurcâ. *Georg.* 1.
† Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset. *ibid.*

LE BLE'. pour chaque arpent ſoixante ou ſoixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du ſemeur à l'ordinaire.

On a vû pluſieurs fois en conſéquence de la préparation des ſemences un ſeul grain pouſſer ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges ſur un même pié s'eſt quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté juſqu'à trente & trente-deux.

Malpighi anatom. plant.

Le Chev. Je vous ai oui dire, Monſieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé eſt trop atteſté pour le révoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me ſuis trompé, & qu'au lieu d'un ſeul germe dens chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres: à moins qu'aux environs il ne ſe trouve des principes végétaux en aſſez grande abondance pour nourir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne ſe développent qu'à proportion des ſecours & des ſels qu'ils trouvent dans la terre, ſem-

blent nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir. LE BLÉ.

Le Chev. Les différentes eſpéces de ſels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & ſans frais à la terre l'eſpéce & la juſte portion des ſels propres à la rendre féconde tous les ans ſans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes ſuivons la vieille routine. Quel eſt le tems propre à ſemer?

Froment.

Le Pr. Les blés qui ſe ſement avant l'hyver ſont le froment, le ſégle & l'orge d'autonne. Le froment vous eſt connu. Il y en a quelques eſpéces moins ordinaires, comme le blé rouge qui ſe ſeme au printems; le blé blanc qu'on ſeme en Dauphiné & en Flandres; la touzelle qui eſt commune en Languedoc; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands ſont plus d'uſage que nous.

Ségle.

Le ſégle eſt la nouriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſéches. La propriété qu'il a de rafraichir, engage ſouvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais & plus agréable. Le ſégle dégénéré ou altéré,

LE BLE'. & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'eſt bon qu'a jetter. Il cauſe des maladies funeſtes dans les païs où on en fait uſage,

Eſcourgeon. On ſeme encore avant l'hyver l'eſcourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de juin, & c'eſt un ſecours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hyver. L'eſcourgeon ſe peut couper en verd & repouſſe deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui ſe ſement en mars ſont l'avoine, l'orge, les lentilles & les féverolles.

Avoine. La récolte de l'avoine eſt un objet important dans le commerce, parce qu'elle eſt la nouriture & le ſoûtien des chevaux. On en fait auſſi, après l'avoir mondée de la balle qui l'envéloppe, un gruau eſtimé pour la ſanté.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, eſt deſtiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près ſur les avoines nouvellement levées?

Le Pr. Cette façon reſſerre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche,

durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface. Le Blé.

L'orge, quoique d'un moindre usage que l'avoine, sert à nourir une multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bierre. On en fait aussi des ptisanes, des gruaux & des crêmes rafraîchissantes. Orge.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant d'usage est apparemment fait avec cette farine.

Le Pr. C'est une eau où l'on délaye une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelqu'eau de senteur.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois sauvages, & plusieurs autres espéces de menus grains, se sement à part ou se mêlangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons & à la volaille. Les lentilles qu'on méprise si fort en province sont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du service. Trémois ou mêlange de Lentilles, Vesce, Pois sauvages, Féverolles,

LE BLÉ. Blé sarrasin. Le blé noir ou sarrasin qu'on dit que les Sarrasins apportérent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la première race de nos rois, est un petit grain noir triangulaire qui est fort du goût de la volaille, & sur-tout des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millet. Le millet, ou le mill, est le plus petit de tous les blés. Entr'autres usages il fait les délices des serins de Canarie & des ortolans.

Panis. Le panis, ou le blé barbu, qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-bon pain, est une espéce de gros millet, dont la tige s'élève jusqu'à huit & neuf piés.

Ris. Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le semer dans nos terres marécageuses qui sont si inutiles. Le ris est nourissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nouriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.

Maïs. Le maïs, ou le blé de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de



Le Maïs moitié de sa grandeur nat.

tige de Maïs dixieme part. de sa grandeur nat.

blanc, de rouge, de marbré. La couleur de ſon écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'uſage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guiſe de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'eſt de cette dernière façon que les Américains & les Aſiatiques en font uſage. Ce blé engraiſſe beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pouſſe quatre, cinq & quelquefois ſix tiges ſemblables à des roſeaux; hautes de ſix à ſept piès, & qui contiennent une moëlle ou un ſyrop duquel on peut exprimer un véritable ſucre. Chaque tige ſoutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doits de hauteur, revétus de pluſieurs grandes enveloppes d'une étoffe preſque auſſi forte que du parchemin, pour garantir la grappe de toute humidité & des inſultes des oiſeaux. Chaque grappe eſt compoſée de huit côtes ou rangées dont chacune eſt de trente grains, les huit enſemble de 240. ce qui revient communément à plus de 700. pour une tige, & en n'y comtant que trois tiges le produit ſera encore de plus de deux mille grains pour un ſeul qu'on a mis en terre.

LE BLÉ.

Cette fécondité qui eſt prodigieuſe,

LE BLÉ. jointe aux qualités bienfaiſantes de ce blé, a déja engagé les laboureurs de pluſieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec ſuccès, & ſur-tout avec grand profit pour la baſſe-cour. La récolte du blé de Turquie n'eſt pas ſeulement beaucoup plus abondante, mais elle eſt plus ſûre. Ce blé tient bon contre la plûpart des maladies qui détruiſent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des païs où l'on fait des eſſais, & l'on ne riſque jamais d'en faire. Mais ce n'eſt pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous ſuppoſons preſque toûjours que ce que nous faiſons eſt la règle de ce qu'on doit faire.

Voila, mon cher Chevalier, les différentes eſpéces de grains dont on fait des nouritures. Mais il y a d'autres ſemences qu'on mèt encore utilement en œuvre dans pluſieurs de nos terres.

Graines huileuſes. Il y a d'abord les graines huileuſes qui ſe ſement vers le printems. Les principales ſont le colſa, qui produit une eſpéce de choux, la navette & la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets, le ſeſame & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des

laines. Celle de la camomille & de plusieurs autres plantes sont d'usage en médicine. L'huile d'œillette se mange en bien des provinces. LE BLÉ

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'assoupisse comme l'opium qui se tire aussi du pavot?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence: mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on extrait de la graine.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sement en pleine campagne, comme le safran, le senevé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.

Le safran, qui fait le meilleur revenu de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans en septembre & en octobre. Ces fleurs sont belles, & portent un pistile à trois branches qu'on appelle fléches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il Safran.

LE BLE'. eſt employé dans la teinture. Les cuiſiniers en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Senneyé. Le ſennevé eſt une très-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût, pour en corriger l'acrimonie, eſt ce qu'on appelle moutarde.

Houblon. Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plans enracinés, produit une fleur qui donne à la bierre ſa force & ſon principal agrément. On l'élève en la ſoutenant ſur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonières. L'uſage qu'on fait du houblon dans la boiſſon des païs froids, & la manière dont on le fait monter ſur de hauts échalas, l'a fait nommer la vigne du Nord.

Chanvre. Lin. *Pr. Partie. Entr. XV.* Je ne vous dirai rien, ni du chanvre, ni du lin : nous nous en ſommes entretenus autrefois.

Paſtel ou Guede. Le paſtel, la gaude & la garance ſont les plantes qu'on ſeme dans pluſieurs de nos provinces, pour ſervir à la teinture. Le paſtel, qu'on appelle auſſi la guede, eſt proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on ſéme dans des terres fortes, & ſous un climat chaud, comme eſt le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feuilles de cette

plante, puis on les laiſſe croupir dans l'eau plusieurs mois de ſuite, en les remuant de tems en tems. Du ſédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers.

LE BLÉ.

La vouéde, ou le petit paſtel de Normandie, n'en différe que pour la qualité qui eſt moindre, & pour la manière de l'apprêter. Cette pâte, qui ſert à teindre en bleu, eſt la première baſe de la plûpart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'eſt pas, comme le paſtel, une pâte de feuilles pulvériſées; mais le ſuc, ou le ſédiment d'une plante qu'on a laiſſée quelque tems dans l'eau. Cette plante ſe cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

Garance.

La garance ne ſert que par ſes racines, pour teindre en rouge. Elle ſe plaît dans les terres légères & humides, dans les marais deſſéchés. On en peut juger par le ſuccès avec lequel elle croît dans l'île de Zelande, d'où nous vient la plus belle.

Gaude.

La gaude eſt une autre plante qui ſe cultive aiſément dans les terres légères, & qui ſert à teindre en jaune: on l'employe auſſi à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différens mélanges.

Chardons à Bonnetiers.

La dernière des ſemences que nous mettons communément dans nos terres la-

LE BLÉ. bourées, eſt la graine de chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hériſſées qui ſervent non ſeulement à parer leur ouvrage, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réuſſiſſent dans les terres légères, & ſont encore mieux dans les graſſes.

Le Chev. J'ai vû le tabac, dont on fait tant d'uſage, venir à ſouhait dans de très-mauvaiſes terres. On devroit bien accorder aux provinces dont les terres ſont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce ſeroit un moyen ſûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a aſſez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puiſſe mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choiſir parmi tant de graines, a donné lieu à ces ſages reglemens qui réſervent à nos plantations étrangères la culture du tabac qui eſt ſouvent la ſeule plante qu'on y puiſſe élever avec un profit conſidérable.

Hiſtoire du Tabac.

Le Chev. Quelle eſt, je vous prie, l'origine de l'uſage du tabac? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en eſt venue.

Le Pr. En 1560. M. Nicot, ambassadeur de France en Portugal, en sema la graine dans son jardin. Il l'avoit reçue de quelque Curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Mexique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuse qui fut faite de ses feuilles sur quelques ulcéres, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la reine Catherine de Medicis, & c'est de là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portés successivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, de tabac. Elle a encore donné son dernier nom, qui est le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de succès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens usages ausquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre jusquiame de Canada qui lui ressemble, est de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerf une sorte de mouvement convulsif.

Le Chev. Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue. Alors il est un reméde. Mais y a-t-il apparence que pour être en santé il faille toûjours avoir le re-

mède à la main, ni qu'on puisse regarder comme un remède, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsions ?

Manière de semer.

Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également distans ; les autres se sement à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se seme à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le ségle qui se sement en septembre & en octobre, soit pour les mars qui se sement en mars & en avril, alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent, il attache devant lui sa longue nappe où il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, de manière qu'elle ne puisse s'échaper. Il emplit l'autre main ; & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pié droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire ?

LE BLÉ.

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précedente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vint-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines aprés le long de ses terres, de voir son champ, si sec & si nû peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une recolte abondante le remplissent de joie.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je puisse, en ouvrant la terre, vous montrer des grains nouvellement germés. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ou-

LE BLÉ. vrage ſans aucun obſtacle. J'ai fait venir pluſieurs grains de blé, & d'autres graines de toute eſpéce à découvert & ſans le ſecours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on ſoutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame poſée ſur un grand vaſe, toûjours plein d'une eau pure & ſouvent renouvellée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de ſucs que ſous terre : mais elles y réuſſiſſent cependant, ſur-tout ſi on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de ſel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine miſe ſous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on mèt ſous terre : c'eſt à-peu-près le même progrès.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les ſucs dont elle ſe gonfle ſe communiquent au germe & le font ſortir. Le germe eſt toûjours ſitué à une des extrémités de la graine ; & la partie du germe qui eſt vers le dehors, eſt la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine, eſt la tige &

la tete de la plante. Le corps de la plupart des graines eſt compoſé de deux piéces qu'on appelle lobes, & qui ſont d'abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorſque la graine eſt enflée par le ſuc de la terre, les deux lobes ſe ſéparent en rompant leur enveloppe, & tout en fourniſſant à la jeune plante le lait ou la nouriture délicate dont ils ſont pleins: ils végétent eux-mêmes, ſe fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre: ils ſervent de feuilles ſéminales à la plante, & ſe ſéchent enſuite d'eux-memes lorſque la plante les a épuiſées, & n'a plus beſoin de leur ſecours. Voila ce que vous remarquerez dans pluſieurs féves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent ſuffire.

Le Blé.

Il y a d'autres graines dont le ſac ne ſe ſépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce ſac donne au germe ſa première nouriture: mais c'eſt en d meurant en terre, où il ſe ride, ſe flétrit & ſe deſſéche à meſure que la plantule fortifiée tire de la terre méme ces ſucs plus nouriſſants & plus forts. C'eſt ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j'ai obſervés avec quelque ſoin dans leurs différens acroiſſemens.

LE BLÉ. Racines. Le germe de blé, qu'on a mis en terre, commence vint-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le ſac de la graine & à ſe dégager. Il mèt dehors ſa racine & ſa tige. La racine eſt d'abord enveloppée d'une bourſe qu'elle créve. Deux autres racines s'échapent de côté quelques jours après, & ſortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois ſont hériſſées de chévelus qui embraſſent étroitement les maſſes ſaline & les molécules terreſtres qui ſe rencontrent ſur leur route. Ils en expriment de quoi nourir la plantule conjointement avec les ſucs liquides qu'elle tire encore de dedans le ſac de la graine juſqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige. La tige de ſon côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le ſuc de la terre en enfilant les pores de la racine, l'aſſujettit & la fait deſcendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impreſſion de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue encore à cette direction. Le corps de la plante monte inſenſiblement au travers d'un petit foureau qui la conſerve. Ces ſortes de foureaux ſont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

Foureau.

Le Blé.

feuilles dans les arbres. Ces étuis s'al-ongent quelquefois comme de ſecondes euilles ſéminales. Ce qui eſt bien ſenſible ans le dévelopement des boutons du ma-onier. Mais ils ſe ſéchent quelque tems près, quand ce qui avoit été mis ſous leur arde eſt en ſureté.

Feuilles.

Le cinq ou ſixième jour le blé commen-e à pouſſer une petite pointe de verdure ors de terre. Cette foible tige n'eſt qu'un ouleau de feuilles pliées l'une ſur l'autre utour de l'épi qui demeurera encore long-ms inviſible & logé dans le cœur. La pre-ière feuille de ce rouleau s'ouvre un peu ers la pointe, étant toûjours engagée & oulée vers le bas, dans l'étui aſſez dur 'où elle eſt ſortie. Quelques jours après ſac de la graine, quoique contenant en-ore quelque humeur laiteuſe, commence ſe deſenfler & à ſe rider. La bourſe, qui ontenoit les racines, ſe ſéche. Toutes ces iéces qui n'ont qu'un uſage paſſager, eurent & diſparoiſſent quand elles ont ourni le ſervice auquel elles étoient deſti-ées.

Tuyaux.

Si l'on arrache le ſac de la graine, ſi l'on tranche l'étui d'où ſont ſorties les raci-es, & celui d'où ſort le rouleau de lon-ues feuilles, il ne reſte à la main que ce ouleau même qui contient la fanne & la

LE BLE'. véritable tige. En dépliant proprement les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines, part une feuille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'élève une feuille qui est roulée autour du troisième tuyau. Au troisième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisième. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire emboités l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.

Retranchement au verd.

Lorsqu'au retour du printems la fanne des blés devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un troupeau de brébis pour y brouter la pointe du feuillage qui doit perir dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est enfermé.

*... Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ. *Georg.* 1.

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort es étuis où il se déroboit à un air trop roid & toûjours incertain. Les différentes oges, ou les sacs destinés à contenir le orps des graines futures, commencent à élargir. Ces loges allongent au dehors eux espéces de trompes, ou de pistiles, our recevoir les poussières des bouquets 'étamines qui paroissent au dessus, & qui portent la fécondité. Où ces poussières e tombent point, il ne s'y trouve point e germe fécond, & le sac avec ce qu'il ontient demeure plat & inutile. LE BLÉ. Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & ilaté dans les sacs des graines le corps fa- neux auquel ils sont unis par des rameaux u'on peut appeller les racines séminales, ors l'enveloppe & les premières feuilles ui tiroient de la terre & de l'air des sucs des esprits proportionnés à la delicatesse e la tige, commencent à se sécher. La ge fortifiée, agit plus puissamment par le-même : elle dérobe aux feuilles les sucs ui les nourissoient : elle attire tout à elle : ais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'el- porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette ge tant que vous pourrez : après tout elle a que deux lignes au plus de large sur une uteur de quatre on cinq piés, quelque-

LE BLÉ. Structure de la tige, & de l'épi.

fois plus. Comment une tronc si foible portera-t-il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abatra : cela m'inquiète.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avoue, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'appui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le blé a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au dessus d'une certaine humidité pourissante que les terres exhalent, & qui est extrèmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamètre : c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblable

à quatre fortes bandes, l'affermiffent sans lui ôter fa fouplesse. Elle est encore assez fléxible pour se courber sans rompre sous l'haleine d'un vent ordinaire, & même sous les coups redoublés d'un vent brusque & impétueux. Mais à l'aide de ses nœuds, elle se trouve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu. Il est agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation : les ondes de l'air qui se succedent, les abaissent tour à tour : ils semblent rouler comme les flots de la mer. LE BLÉ.

L'épi n'est pas construit avec moins d'intelligence. Les grains y sont proprement rangés les uns au-dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nouriture. Ils sont cachés & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la rosée ou la pluye qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns, peuvent bien être des canaux destinés à introduire dans chaque loge une juste mesure d'air ; &, selon d'autres, forment une palissade contre les insultes des petits

LE BLE'. oiseaux *. Je suis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de blé, sont destinées à soûtenir & à rompre les gouttes de pluye qui sont forcées par là de se disperser de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pouriroient tout par leur séjour.

Nielle. L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que les vents orageux & la nielle qui est une petite pluye grasse, dont les parties les plus sulphureuses s'attachent plus ou moins abondamment à certaines tiges, & y demeurent colées, tandis que l'eau s'écoule plus bas. Le soleil qui échauffe ensuite cette humeur gluante & combustible, la rend si active & si pénétrante, qu'elle brûle le tuyau & convertit les grains en charbons, ou en une poudre noire qui gâte par son mélange le blé demeuré sain.

Le Chev. N'a-t-on point trouvé de remède à ces maux?

Le Pr. Contre les orages qui servent à nous punir & à nos éprouver, il n'y a ni force, ni industrie, ni précaution. On peut prévenir les mauvais effets de la nielle, en prenant à deux une longue corde, pour la faire passer successivement sur

* Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. *Cic. de senect.*

tous les épis d'un champ, & en secouant fortement la menue pluye avant que le soleil la mette en feu. LE BLÉ.

Enfin les blés jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis, nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chute. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de juillet, à abbattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les blés de mars. En autonne ces bonnes gens vont revoir leur chére famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du collecteur. Moisson. Moissonneurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voila tous comblés de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeller ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la manière de garder le blé. Conservation du blé.

Le Pr. Il n'en est pas du blé comme

LE BLE'. des fruits. Ceux-ci étant destinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques semaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver suivant à passer, ils n'ont reçu qu'une robbe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le blé, qui est la nouriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de résistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourir, sous une écorce dure & vigoureuse qui le mèt en état de durer d'une année à l'autre; d'être transporté chez d'autres peuples qui en ont besoin; d'être mis en réserve dans des greniers publics pour des besoins pressans; & de s'y garder, si l'on veut, pendant des siècles entiers.

La première façon de conserver le blé est de le laisser dans l'épi. Il est alors dans sa loge naturelle, & ce n'est que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le seme ou on le plante en ces païs avec l'épi pour plus grande sureté, & l'on réussit par là à le faire lever. Mais cette façon de le conserver auroit parmi

LE BLÉ.

nous bien des inconvéniens. Le blé court risque de se pourir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les mèt la solitude, ils y dévòrent paisiblement le travail de nos mains. Souvent le mal est grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des pailles nous oblige à séparer le grain de l'épi. Ce qui se fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faisoient partir le blé hors de l'épi en faisant passer & repasser sur les gerbes un bœuf qui les fouloit aux piés, ou une lourde charette qui produisoit le même effet. Les Gascons & les Italiens employent encore à cet usage les charettes ou les traîneaux. Les Turcs se servent de tables hérissées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fusil pour froisser rudement les épis. Mais on n'a rien trouvé de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau est suspendu, porte sur les épis un coup d'autant plus fort qu'il est ramené de haut.

Batteurs en grange.

La seconde manière de conserver le grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il est hors de l'épi, de le cribler souvent, de

LE BLÉ. le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faisant tomber par une auge ou une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé sur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage supérieur. Le blé ainsi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les six premiers mois, demande moins de soins par la suite, s'il est dans un lieu sec. Le mouvement & l'air suffisent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échaufaison, de la poussière, & des charansons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, ou d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promtement comme des fourmilières, & pulvérisent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme sont l'ail & l'hyèble; ou bien en les exposant sur des couvertures au grand soleil qui les tue; ou enfin en lâchant sur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charansons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas de blé, ce ne seroit pas mal fait de

leur donner un nombre de grains comtés avec quelques charanſons mêlés parmi, pour s'aſſurer s'ils en agiront honêtement. LE BLÉ.

Le Pr. J'ai vû un fermier comter ſur leur bonne foi. On peut les éprouver.

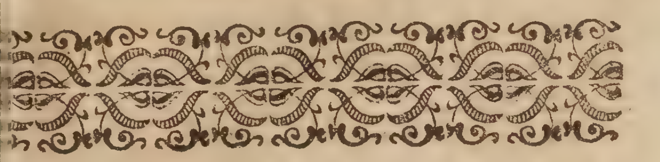
Quand on a conſervé le blé bien nèt pendant deux ans, & qu'il a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des foſſes revétues de fortes planches bien aſſemblées, ou plus ſûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on diſſout avec un peu d'eau dont on arroſe légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doits, & forme à la ſurface une croûte qui eſt impénétrable à l'air & aux inſectes.

Le Chev. J'admire les différens états par leſquels le blé paſſe, les riſques auxquels il eſt ſujèt, & les ſoins qu'il coûte avant que de nous nourir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille moyens pour nous en aſſurer la jouiſſance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des inſtrumens durs & polis pour rendre le labour plus aiſé & plus profond. Nous nous déchargeons ſur les chevaux & ſur les bœufs du

LE BLE'. travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueillir, pour battre, pour transporter, pour moudre & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son tems, le blé qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nouritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose que Dieu a écarté la paresse par le besoin: & quoique ce soit lui seul qui donne l'acroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses présens & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toûjours des libéralités qui ne lui coûteroient que le soin de les recueillir.





LES VIGNES.

TREIZIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Comte. LA pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade sera plus douce ici sur la pelouse qui borde le pié des vignes, où nous pourons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par tout en son chemin, sont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne seroit-elle pas plus belle si elle étoit unie ? On iroit par tout de plein pié.

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côteaux. C'est ce qui nous donne des vûes réjouissantes, des amphithéatres surprenans qui rendent le païsage vif & varié. Nos

LES VIGNES.

demeures en ſont mille fois plus gracieu-ſes. Il n'y a que les voyageurs qui e[n] murmurent.

Le Comte. L'étendue de notre domain[e] ſe trouve augmentée & preſque doublé[e] par ces grandes courbures.

Utilité des côtaux.

Le Pr. Si nous n'avions que des plain[es] nous manquerions de bien des ſecour[s]. La main qui a formé le globe de la terr[e] en a diverſifié la ſurface avec un artific[e] qui attire notre admiration & notre re[-]connoiſſance à meſure qu'il eſt apperçu. Elle ne s'eſt pas contentée de nous don-ner des terrains unis de toute nature & d[e] toutes qualités pour y faire croître les dif-férentes eſpéces de grains dont nous ti-rons notre principale ſubſiſtance. Elle [a] de plus élevé d'eſpace en eſpace des mon-tagnes & des collines, afin de ménage[r] des expoſitions favorables à la vigne &

Vignobles.

aux plantes qui ont beſoin d'une fort[e] réfléxion de la lumière pour mûrir parfai-tement leurs fruits. Voyez tous ces terrain[s] qu'elle a abaiſſés en pente pour y fair[e] tomber directement le rayon qui feroi[t] oblique étant reçu en plaine. Ne ſont-ce pas autant de grands eſpaliers qu'elle nou[s] invite à garnir, & où la vivacité de la ré-fléxion ſe trouve unie à la bonté du plein air ? Cette main n'eſt donc pas moins bien-

faisante qu'habile. Elle a sû, comme vous voyez, convertir les terrains qui nous paroissent d'abord les plus irréguliers, en agrémens & en utilités.

Les Vignes.

Le Comte. Les différentes utilités des montagnes sont un des plus beaux sujets dont on puisse s'entretenir, & nous pourons quelque jour contenter là-dessus la curiosité de notre cher Chevalier. Mais c'est faire pour le présent une apologie très-suffisante des montagnes que de dire qu'elles servent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne se peut-elle pas cultiver en plaine?

Le Comte. Communément * elle y réussit peu, & ce n'est pas même sur toutes sortes de côtaux qu'elle se plaît. On lui réserve ceux qui sont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre est propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côtaux si arides, & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils se couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produisent le plus délicieux de tous les fruits.

* . . . . apertos
Bacchus amat colles . . . . *Georg.* 2.

LES VIGNES.

Le Pr. Le même ſujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout uſage, pût produire une liqueur ſi raviſſante? Il ſuffit de le planter dans une terre ſéche, pierreuſe, ſtérile en apparence: & bien-tôt ce ſable délayé d'un peu de roſée va pouſſer une multitude de grappes qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités ſi ſupérieures à la baſſeſſe de ſon origine & à la ſéchereſſe de ſa terre natale? Qui lui a donné tant d'eſprits & tant de feu? Comment ce jus conſerve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicateſſe, juſqu'à perſéverer dans ſa bonté pendant pluſieurs années, juſqu'à ſupporter les ſecouſſes des charois & les plus longs trajets de mer, juſqu'à être converti par l'alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curioſité & l'expérience ont diverſifiée en mille manières?

Eau de vie

La Comt. La production & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il eſt ſuivi. Les autres liqueurs, ſoit naturelles, ſoit artificielles, comme

Effets du vin, ſource de la joie.

la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé sont presque toutes des boissons sérieuses & taciturnes, qui laissent l'homme livré à sa mélancolie. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moralise d'un air triste: ou l'on y politique froidement: quelquefois on y dispute avec aigreur. C'est le privilége du vin seul d'apporter par tout la vivacité & la joie. Il délie la langue, il évertue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le chant.

LES VIGNES.

Le Pr. C'est parce que le vin est la source infailible de la joie, qu'il est aussi l'ame des repas. Point de bonne chère où il manque. Il renferme seul bien des mets exquis: mais rien ne le peut remplacer. Tout le reste n'est pas capable de consoler de son absence.

Ame des repas.

La Comt. Il fait un autre bien. En écartant la tristesse & les passions sombres, il répand la sérénité sur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il raproche peu à peu des personnes ennemies qui sont charmées de se revoir avec un air ouvert & sans embaras: la colère n'est plus dans leurs yeux: elles se retrouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaissante. Le vin devient ainsi le média-

Lien de la société.

LES VIGNES.

teur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail.

Le Pr. Il est encore un des plus puissans soutiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappellant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées.
Ps. 103. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe, seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être éxécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échanson.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit défiguré, le vin y a répandu un air de

gaieté, & des couleurs que les essences, ni le fard ne pouroient imiter. * Le pain mèt l'homme en état d'agir : mais le vin le fait agir avec courage, & lui rend son travail aimable. L'ame, auparavant ensevelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle mèt l'agilité dans les piés, & des expressions de joie dans la bouche. Tous ses maux sont oubliés. Elle prend des sentimens de vigueur, & la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l'espérance & à la résolution.

LES VIGNES.

La Comt. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l'homme, qu'il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé? le vin réjouit l'odorat, la langue & l'estomac. Il semble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades? il change alors sa séve enchanteresse en une amertume insuportable. Il semble nous avertir obligeamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* Educas panem de terrâ, & vînum lætificet cor hominis : ut exhilaret præ oleo.
Hebr. *Misshumen.* Meliùs quàm unguentum. *Mieux que ne feroient les essences, ou le fard, Ps.* 103 : 14. *&* 15.

LES VIGNES.

Le Chev. Cependant il ne se fait aucun changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions, & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nouritures qui nous sont convenables, ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voye abrégée des plaisirs prévenans, & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire: mais il n'est pas toûjours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagans, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleurs nouritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le suprimer.

Le Pr. On a assez souvent vû de prétendus philosophes, & des législateurs injustes, tels que Penthée [a], Domitien [b], & Mahomet [c], qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour en

a V. *Les metam. d'Ovide.*
b V. *Cedrene & la chroniq. d'Eusebe.*
c V. *L'Alcoran.*

Les Vignes.

aire l'adoucissement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorsqu'elle pû se le procurer, ou par la culture, u par le commerce. L'usage du vin est ussi ancien qu'il est étendu, puisqu'il 'étend à toute la terre, & qu'il remonte u moins à Noé le pere commun de toues les nations.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaisir entendre l'histoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit savoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Asséions-nous, e vous prie : M. le Prieur nous livrera l'histoire de la vigne, & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra a vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord savoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'usage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Est-il permis de soupçonner qu'il y ait eû du vin avant Noé? il est le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire sans hérésie que e vin est aussi ancien que le monde. Noé prit soin de communiquer au genre humain ce qu'il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'est dans cette vûe qu'il commença par renouveller l'agriculture : & comme un de ses premiers soins fut

LES VIGNES.

de planter la vigne, & d'exprimer le jus des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'ivresse s'il eût connu la nature du vin ?

Le Pr. L'ivresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin ; mais que l'impression en fut plus forte & plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices de pain & de vin.

Quoi qu'il en soit au reste, la vigne fut portée par tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soûtien. On se contentoit souvent de cette offrande, & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toûjours accompagné d'une poignée de farine, * ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux

* *Mola* tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler.*

evés & remarquables. Elles revenoient ous les ans en des tems déterminés. L'ofande étoit toûjours ſuivie d'un repas, ù les peuples ſe réuniſſoient pour maner avec joie en commun, en ſigne d'uion, & comme ne faiſant tous qu'une ule famille. Ces fetes dégénérèrent peu peu en excès, & en diſſolutions. Telle ſt apparremment la première origine des etes du vin qui ſont ſi anciennes, & qui e l'Aſie ont paſſé en Europe, & par tout.

LES VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bahanales bien des choſes qui n'ont aucun apport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Eoé qu'on réïtéroit ſi ſouvent? A quoi ſeroient les tyrſes, ou ces petites piques enironnées de fleurs & de feuilles de vignes? ourquoi ceux qui célébroient les fêtes u vin couroient-ils de montagne en monigne? Pourquoi ſe jettoient-ils ſur tous les nimaux qu'ils rencontroient? Pourquoi près les avoir mis en piéces, ſe barbouiloient-ils le viſage de ſang? Le vin ne porte erſonne à ces folies.

Origine des fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru plus vraiſemblable ſur l'origine de ces êtes extravagantes. Elles ne ſont dans leur rincipe que les fêtes inſtitutées dès le commencement par la piété en l'honneur du

LES VIGNES.

vrai Dieu, mais défigurées par les circonstances qui s'y sont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands événemens par les répréfentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques éxemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'est encore la coûtume de plusieurs de nos voisins de faire à Noel, à Paques, & en d'autres fêtes, des répréfentations dramatiques du mystère qu'on honore : & quoique la Religion Chrétienne, qui est toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuses, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce sont des dévotions qui l'amusent sans conséquence pour ses passions. Les Mahométans, dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Ismaël, patriarche des Arabes, répréfentent encore aujourd'hui par des certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le désert. Ils regardent derrière eux, & à côté : ils cherchent avec inquiétude, & ensuite ils se réjouissent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous recon-

V. *Le Mahometisme de Reland.*

LES VIGNES.

oissez-là l'histoire du puits où Agar & on fils se désaltérèrent. Ces exemples ous suffiront.

Toute l'antiquité est pleine de cérémoies pareilles, instituées pour conserver la némoire des évènemens qui intéressoient plus les peuples. Dans les tems voisins u déluge, lorsque les enfans de Noé, au eu d'aller peupler la terre, s'obstinoient demeurer ensemble, & s'occupoient à âtir dans le voisinage de l'Euphrate, le este de la terre demeuroit inculte: tout couvroit de bois, & les animaux s'y nultiplioient sans fin. Après la dispersion, uand chaque famille eut commencé à s'éablir dans le païs qu'elle avoit choisi, les êtes féroces sortant des bois, venoient uiner le travail des habitans, & jamais ils 'étoient sûrs de jouir, ni de leurs moisons, ni du fruit de leurs vignes. Nimbrod, etits-fils de Cham, se mit à la tête de la eunesse de son canton: il donna la chasse ux bêtes, délivra le païs, & de grand hasseur il devint roi. Après sa mort, non eulement on célébra des fêtes sur son tombeau: non seulement on y chanta ses louanges après celles de Dieu, ce qui devint une ccasion d'abus: mais on imita dans ces ètes les chasses fameuses qui avoient procuré aux païs voisins la sûreté & l'abon-

LES VIGNES.

dance. On commençoit à l'ordinaire par des ſacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroiſſoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chaſſe : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chaſſe réprésentative. On couroit de montage en montagne : c'eſt en cela qu'étoit la réprésentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en verſant le ſang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de ſang paroiſſoient s'être le mieux diſtingués dans la chaſſe : & comme les courſes & les voyages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chaſſe aux bêtes; quelquefois à aller montrer aux peuples voiſins la manière de recueillir le blé & le vin, on portoit pompeuſement dans ces fêtes réprésentatives, le van qui ſert à nétoyer le blé, & on diſtribuoit du vin aux aſſiſtans. Rien de plus propre à conſerver la mémoire des ſervices de Nimrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire ſur l'origine des fêtes du vin.

Myſtica vannus Jacchi.

La Comt. Il eſt facile de voir pourquoi ces fêtes ont été univerſellement bien reçûes. Tant que les dévotions ſont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aiſément des dévots. Mais ſuivons l'hiſtoire de la vigne.

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. Les Vignes.
.es Phéniciens, qui voyagèrent de bonne
eure sur toutes les côtes de la Méditerra-
ée, la portèrent dans la plûpart des îles,
: sur le Continent. Elle réussit merveil-
.usement dans les îles de l'Archipel; en-
.ite elle fut portée successivement en Gré-
e & en Italie.

Pline * étoit persuadé que les libations
e lait instituées par Romulus, & la dé-
.nse faite par Numa d'honorer les morts
. versant du vin sur leur bucher, prou-
.ient que les vignes en ce tems-là étoient
.core fort rares en Italie. Elles s'y multi-
.ièrent dans les siécles suivans, & quel-
.ues Gaulois qui en avoient goûté la li-
.ueur, conçûrent dès-lors le dessein de s'é-
.blir dans les lieux où l'on la recueilloit.
.our attirer au-delà des Alpes bon nom-
.e d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni
.ttres, ni exhortations. Ils envoyèrent de
.té & d'autre plusieurs cruches de vin:
.ssi-tôt des armées de Beruyers, de
.hartrais & d'Auvergnacs, renoncèrent
. gland de leurs forêts. Les Alpes ne pu-
.nt les arrêter, & ils allèrent conquerir
. deux bords du Po, où ils s'appliquèrent
.a culture du figuier, de l'olivier, & sur-
.ut de la vigne. Tel fut le motif de leur
.treprise: & au lieu de blâmer nos peres

* *Hist. nat. l. XIV. sect.* 14.

Plutarch. in Camill.

LES VIGNES.

d'avoir pris les armes pour s'assurer la jouissance du vin, * Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Po, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce tems la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peau sujets à se découdre, ou à se moisir.

Hist. nat. l. XIV. sect. 29. Cic. Pro Ponteio.

Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules Cesar. Mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut que sous l'excellent empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols & aux Bretons de planter des vignes. Il savoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquillité aux peuples dont il est le pére. La permission de former des vignobles trouva dans la Brétagne, & dans le nord de la Belgique,

En 282.

Vopiscus in Probo.

* Hæc vel bello quæsivisse venia sit. *Hist. nat. l.* XIV *sect.* 2.

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu à peu elles furent plantées par tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IV. siécle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V. & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses églises, les vignes qu'il possédoit dans les terroirs de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de conquêtes à faire, essayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par tout, les peuples contents de leur sort, n'ont plus songé à

LES VIGNES.

Greg Turon. de glor. Confessor.

* *Voyez.* dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bièrre.

. . . . Σε Κελτοὶ
τῇ πενίῃ βοτρύων τεῦξαν ἀπ' ἀσταχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins.

LES VIGNES.

aller chercher ailleurs de nouveaux établissemens.

La Comt Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Différentes espéces de vins.

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espéces en sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rappeller tous les vins à deux espéces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vinum dulce : vinum austerum, ou *severum.*

Vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne murissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutad & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Rivesalte en Roussillon, & quelques autres. Les vins de

Uvæ apiciæ, ou *apianæ. ab apibus & mellis sapore.* Muscats, parceque les mouches s'y attachent par préférence.

liqueur étrangers ſont le Tocai qui vient en très-petite quantité ſur un côtau de Hongrie; la Verdée, la Moſcadelle & le Montéfiaſconé, tous vins de Toſcane; le vin grec du mont Véſuve qui eſt jaune comme de l'or, & le Lacryma vin fort rouge qui ſe recueille ſur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voiſins de ſon ſommèt; les vins de Malaga dans le voiſinage de Gibraltar; ceux d'Alicante, & pluſieurs autres d'Eſpagne; celui de Madère, île qui appartient aux Portugais à l'entrée de l'Ocean; les vins des îles Canaries, dont le plus eſtimé vient de l'île de Palme; la Malvoiſie vin fort épais qui ſe façonne dans l'île de Candie; & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres îles de l'Archipel: le vin de Schiras en Perſe eſt de même nature.

Il y a dans toutes ſortes de vins trois parties principales qui ſont l'huile, le ſel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juſte tempérament qui les rend doux & piquants que par une eſpéce de cuiſſon. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur ſel, en ſorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laiſſe

LES VIGNES.

ces raiſins expoſés au ſoleil ſur le cep juſqu'à ce qu'ils commencement à ſe flétrir : & pour les empêcher de tirer encore de la terre des ſucs qui retarderoient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache le raiſin à la branche. Enſuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme un ſyrop. Telle eſt la première méthode. La ſeconde conſiſte à exprimer le moût des raiſins quand ils ſont mûrs, & à le faire bouillir * de manière que l'écume s'en répande ſur les bords du vaſe. Cette ſeconde eſpéce de cuiſſon, qui eſt violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu : mais elle le mèt en état de ſe conſerver. La troiſième eſpéce de cuiſſon qu'on donne au jus du raiſin eſt celle qui va juſqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un ſyrop, ou un raiſiné fort épais.

Uvæ paſſæ ſolem.

Defrutum, ſapa.

Le ſoin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de ſon volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une eſpéce d'engourdiſſement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être par-

* Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem
Et foliis undam tepidi deſpumat aheni.
Georg. 1.

LES VIGNES.

ite. Ces vins ne peuvent être légèrs, ns & coulans. Peut-être sont-ils par cet- raison plus propres que les nôtres pour s païs chauds, où le sang est plus raréfié, a besoin d'une liqueur substantielle plû- ôt que spiritueuse. Ainsi il est peu éton- ant que les Italiens & les autres peuples léridionaux accoûtumés à la douceur de e syrop qui est proportionné à leurs be- ins, se trouvent plûtôt blessés que ré- ouis par la vivacité de nos vins.

Vins secs.

Les vins secs au contraire sont ceux ans lesquels le volatil & le sel dominent ar le moyen de l'ébullition parfaite qui s a délivrés de la plus grande partie de ur huile, & qui a tellement atténué & ubtilisé ce qui reste de cette huile, que sel n'en est pas émoussé, ou affadi; mais u'il agit au contraire en liberté sur la lan- ue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs ins de Hongrie. L'usage en est plus sa- utaire aux peuples septentrionaux, dont l volatilise le sang, & dégourdit l'hu- neur sombre.

Défauts.

Les grands défauts de ces vins sont d'être erds ou liquoreux ou terrestres ou capi- eux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur su-

LES VIGNES.

crée eſt un grand défaut, parce qu'elle affa-dit le cœur, & trouble l'eſtomac, au lieu d'y porter la joie & la bonne diſpoſition. Mais ce défaut, comme celui d'être capi-teux, peut ſe trouver dans les plus excel-lens vins. L'un & l'autre ſe corrigent com-munément par une juſte durée. La ver-deur eſt moins le défaut du vin, que ce-lui de l'année qui n'a pas mûri le fruit; ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'eſt une nature qui n'eſt point faite. Le goût dur & terreſtre eſt le pire de tous les défauts: c'eſt celui du ſol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Bonnes qualités.

Les bonnes qualités du vin ſont d'être ferme, & pourtant aiſé; d'avoir du corps, & en même tems de la légèreté; de réu-nir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuſe, une ſaveur délicate. N'eſt-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vignes quand vous en prendrez le gouvernement? Vous y parviendrez à coup ſûr en ſuivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.

Le Comte. Il y a bien des manières de façonner la vigne & le vin. Cette plante eſt naturellement foible: mais la nature l'a pourvû de petits filets, ou d'eſpéces de

nains qu'elle tourne autour de ce qu'elle encontre pour s'y attacher, & se maintenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soûtient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Gréce & en Italie il est tout commun de faire monter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage jusqu'au sommèt *. Les Asiatiques, qui ont plusieurs espéces de raisins extrémement gros, sont obligés de faire courir leurs vignes sur des treilles & sur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes sous lesquelles ils prennent l'ombre & le frais. Souvent un même terrain leur donne du ris ou du blé pour les nourir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soûtenir leur vigne, & à nourir les vers à soye qui les habillent.

Les Vignes.

La méthode de chaque païs passe pour être fondée sur le besoin. On croiroit tout perdre en s'y prenant autrement, & il est vrai qu'il ne faut s'en écarter que quand

* . . . . . Superest . . . . . .
Tum læves calamos & rasæ hastilia virgæ
Fraxineasque aptare sudes, furcasque bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Assuescant, summasque sequi tabulata per ulmos.
Georg. 2.

LES VIGNES.

on s'est assuré par des expériences suffisantes qu'on réussira mieux d'une autre façon. Mais j'ai remarqué dans mes différens voyages qu'il y avoit presque par tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plus parfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une vigne dans ma terre, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des provinces de France. Je n'ai rien vû nulle part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavans très-fin & très-estimé : mais il se soûtenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la manière qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge ; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soûtient six & sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en differens ndroits de Bourgogne, tire de tems en ems de l'obscurité, & mèt en vogue des ins qu'on ne connoissoit pas auparavant. LES VIGNES.

Cette méthode regarde la vigne, le pres- oir, & la cave. Culture de la vigne.

La vigne a besoin d'être plantée, pro- ignée, taillée, labourée, liée, terrée & umée.

On se garde bien de la planter dans des Planter, erres franches & propres à produire du lé. Ces terres ont à la vérité des sucs & es sels très-abondans : mais comme elles e durcissent après la pluye, à la moindre haleur elles sont impénétrables à l'action e l'air & du soleil : leurs sucs ne se subti- sent point. Ils n'acquiérent ni perfection, i activité, & la vigne jaunit dans ces erres, ou n'y donne qu'une liqueur re- rêche & grossière. Une terre un peu mai- re, légère, séche plûtôt qu'humide, si- uée en pente, mélangée de petits cail- oux, ou de pierres à fusil, est plus pro- re pour la vigne que le fonds le plus ri- he & le plus fertile. Je ne sai si de ces etits cailloux froissés par la culture, il ne e détache pas de certains sels, ou même les particules de feu & de soufre capables le donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & lé-

LES VIGNES.

gères communiquent plus de finesse & de goût à ce qu'elles produisent : parce que l'action & les influences de l'air qui y pénétrent sans peine, y répandent, & y développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une riviere, moins encore d'un marais. La fraicheur qui s'en élève, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gélées du matin sur les feuilles de la vigne, dont la perte est toûjours suivie de celle du fruit.

Boutures.

On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures sont des jèts sans racines qu'on a taillés en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pié de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce

ou deux du vieux bois de deux ans.

LES VIGNES.

Plantes de pépinières.

Les plants enracinés ſont de jeunes ceps qu'on a élévés depuis deux ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils ſeront replantés. Ce déplacement ſe fait en novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on lève les jeunes plants, & celui où on les tranſplante : leur extrême délicateſſe ſouffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en eſt infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troiſième année, & continuent ſouvent pendant plus de ſoixante ans.

Provins & Marcottes.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie par le moyen des provins & des marcottes.

Provigner, c'eſt coucher de côté les plus beaux jèts qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite foſſe un peu longue, & ne laiſſer ſortir de terre que le jeune bois. Lorſque la partie qui eſt coudée en terre a repris racine, ou bien on la laiſſe attachée au maître cep pour garnir le voiſinage, ou bien on la coupe ſous les racines, & on lève ce nouveau cep pour le tranſplanter où l'on en a beſoin.

LES VIGNES.

Marcotter la vigne, c'eſt en faire paſſer un beau brin au travers d'un petit panier qu'on mèt en terre, en y abaiſſant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte ſous l'oſier : on la léve ſans l'ébranler : on la tranſplante enſuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voila les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.

Taille.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourit. Si la terre eſt extrèmement maigre & le bois un peu foible, on ne laiſſe que deux boutons, ou trois tout au plus, ſur le jeune bois de l'année, afin que la ſéve ne travaillant que ſur ce petit nombre de boutons, en tire des jèts un peu forts. Si la terre eſt nouriſſante & le cep vigoureux, on laiſſe ſur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la ſéve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Tems de la Taille.

C'eſt un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être auſſi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printems. Ils ſe démentent cependant ou ſe trahiſſent eux-mêmes, puiſque pour prévenir la multitude des ouvrages qui

les empêcheroit d'avoir fait aſſez tôt, ils taillent ſouvent dès le mois de janvier. Quelque diligence qu'ils apportent, il en reſte beaucoup à faire bien avant dans le mois d'avril. La séve qui travaille dès celui de mars groſſit d'abord, ſuivant ſon cours naturel, les boutons des extrémités, qui ſont juſtement ceux qu'on retranchera. Trouvant enſuite le bout de ſes canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe, & s'écoule en pleurs, juſqu'à ce que la chaleur la deſſéche, & en arrête la perte. La séve ne ſe diſſiperoit ni en pleurs ni en boutons inutiles, ſi la taille ſe faiſoit auſſitôt la chute des feuilles. C'étoit l'avis de M. de la Quintinye. On l'a eſſaié pluſieurs fois avec ſuccès, & chacun en peut riſquer l'épreuve ſur une petite portion de vigne, pour s'aſſurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en autonne pour labourer à l'aiſe & à propos au retour du printems, ne ſera contredit par aucun inconvénient.

LES VIGNES.

Labour.

On laboure la vigne au mois de mars quand elle eſt taillée. Le labour varie ſelon la nature des vignes. Nous en avons de deux ſortes; de hautes qu'on laiſſe croître dans les lieux moins fins, juſqu'à cinq & ſix piés; & de baſſes qu'on ne laiſſe monter qu'à la hauteur de trois piés, au plus.

LES VIGNES.

Ravalement.

On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale : c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on les couche dans une foſſe de deux piés de large, & preſqu'auſſi profonde que le pié du cep. Quand le pié du cep eſt couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jèts qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſés de ſix pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage ſe fait en novembre.

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'eſt tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de ſorte qu'un cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toûjours également, & d'empêcher qu'il ne faſſe le coude, ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.

Greffe.

Quand on s'aperçoit que les vignes ſont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache on laiſſe écouler un an au moins avant que d'y mettre de

nouveaux plants, & c'eſt bien fait d'y ſemer du froment qui y réuſſira à coup ſûr, ou du ſégle, ou quelques blés de mars, pour dégraiſſer la terre, & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicateſſe de ce jeune plant qui, ſans cette précaution, y trouveroit une nouriture trop forte & capable de l'étouffer. LES VIGNES.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais ſans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laiſſe ſortir que deux ou trois jèts de l'année ſur leſquels la greffe réuſſira mieux que ſur le vieux bois qui ſe fend plus difficilement, & qui par ſa groſſeur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne ſe fait en fente. L'opération en eſt ſemblable à celle des autres arbres.

Terrure.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes diſpenſe de les terrer, c'eſt-à-dire d'y rapporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nouriſſantes, on apporte de nouvelle terre au pié des vignes baſſes. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle eſt de mettre toûjours un pié de diſtance entre une hottée & une autre. Une

LES VIGNES. terrure plus forte pouroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pié une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les sucs les plus parfaits.

Fumier. On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, sçavoir, tous les sept ans quand la terre est extrèmement légère, & tous les douze ans quand la terre est un peu plus serrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légères. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jaunissantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne est en novembre : mais si l'autonne est pluvieuse, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en février.

Liûre. Le temps de lier la vigne à l'échalas est lorsque la fleur commence à paroître. On

Rognûre. rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne, c'est arrêter

ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui ſortent du bas & des côtés de la ſouche. Ce travail ſe réitère pour aſſurer une ſéve abondante aux fruits qui ſe ſont déclarés.

LES VIGNES.

Sarclure.

Il n'eſt pas moins néceſſaire de renverſer, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naiſſent au pié des vignes, & qui uſent la terre, ou la réfroidiſſent. Mais, ſoit pour ſarcler avec la houe, ſoit pour labourer avec le hoyau, on ſe garde bien d'entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter long-tems la végétation.

Inſectes ennemis de la vigne.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce ſont le gribouri, la béche & le limaçon.

Gribouri.

Le gribouri eſt un ſcarabée de la couleur & de la figure du petit hanneron ; mais beaucoup plus petit. Il paſſe l'hyver en terre, attaché au pié des ceps, ſur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait ſouvent périr. Il ſort de terre en mai, & ſe jette ſur

LES VIGNES.

le feuillage. Il s'en nourit & pique les boutons à fruit & les jeunes jèts; ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'ou sortent des légions de vers qui causent la pouriture des raisins, & d'étruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, & ensuite en gribouris. S'ils ttouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y mèt le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Béche.

La béche est une autre espéce de petit

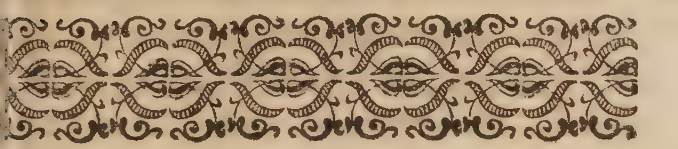
carabée, moins gros qu'une mouche or- Les Vignes.
dinaire, revétu d'une écaille verte, qui
est relevée d'un bout à l'autre par l'or le
plus éclatant. Il a, au lieu de tête, une espéce
de trompe dure, fort longue, armée de
plusieurs scies, avec lesquelles il fait beau-
coup de tort aux raisins. Il n'en fait pas
moins aux feuilles encore tendres, qu'il
roule autour de lui comme un cornet, &
qu'il tapisse d'une sorte de toile ou de duvet
pour y déposer ses œufs. En hyver il se
retire sous terre ou dans les fumiers, où il
demeure endormi. On s'applique à re-
chercher les cornets qui renferment les
œufs, & on les brûle au pié de la vigne.

On choisit le tems de la rosée ou de la Le Limaçon.
fraîcheur du matin pour faire la guerre
aux escargots, qui se cachent durant la
chaleur. L'usage où l'on est en Languedoc
d'en faire des ragoûts, y rend cette recher-
che plus animée. Mais en vain un parti-
culier laborieux travaillera-t-il seul à déli-
vrer sa vigne de ces insectes, Il faut que
tous les habitans d'un canton s'entendent,
& concourent à employer les mêmes
moyens : autrement on se fatiguera beau-
coup pour tuer cent ennemis dans une
vigne, tandis qu'il y en a deux mille en
marche, & prèts à y passer des vignes
voisines.

LES VIGNES.

Lorſque les labours ont été réitérés à propos, & qu'un été favorable a ſecondé le travail du vigneron, le raiſin mûrit enfin : il eſt tems de faire les préparatifs de la vendange. On nétoye les cuves : on met le preſſoir & tous les vaiſſeaux en état. Mais la manière de faire le vin & de le gouverner, eſt un détail que nous ferons mieux de réſerver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne : je vous y ferai toucher au doit la plûpart des choſes dont je vous ai parlé.





LE VIN.

QUATORZIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

La Comt. NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Voici les vendangeuses qui accourent par centaines vous offrir leurs services. Quels ordres avez-vous à leur donner?

Le Comte. C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra passer à trois différentes reprises dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueillettes. La première sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pouris, brûlés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raisin fort court, parce que la queue en est amère, & qu'à proportion de sa longueur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois. Cueillette.

LE VIN. La ſeconde cueillette ſera des gros raiſins ſerrés & un peu moins mûrs. La troiſième ſera des raiſins verds, pouris, deſſéchés, en un mot du rebut. De ces trois cueillettes je ferai trois cuvées, dont vous ſentez d'abord la différence.

Mélange. Ce premier travail, qui eſt de la dernière importance, ſe peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités. L'une, ſituée dans une terre extrèmement légère & pierreuſe, donne un vin qui a beaucoup de fineſſe & d'odeur : une autre, placée dans un fond plus nouriſſant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raiſins de ces différents cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un riſque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui eſt la plus foible change de couleur, & communique à l'autre ſon défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de ſa compagne : & le moindre mal qui y puiſſe arriver, quoiqu'il ſoit fort grand, c'eſt un œil louche, un nua-

age, une petite lie qui ternira toûjours beauté de la couleur, & lui ôtera la perfeion du goût, avec ce qu'on appelle le clair n. Il n'en sera pas de même si je marie ce a'il y a de raisins parfaits dans une vigne ec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une tre. Du concours de ces différens fruits unis tout d'abord, & façonnés ensemble, se forme une liqueur exquise qui a la llidité, la délicatesse, l'odeur, la couleur ve, & qui persévère plusieurs années sans moindre altération. Ce que je dis a été stifié par une longue expérience : & c'est connoissance du bon effet que produint les raisins de trois ou quatre vignes de fférentes qualités, qui a porté à la perction les fameux vins de Silleri, d'Aï & Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que us les différens agrémens qui peuvent atter la langue semblent s'y être réunis. LE VIN.

Le Pere Pérignon, réligieux Bénédictin Hautvilliers sur la Marne, est le premier ui se soit appliqué avec succès à assorr ainsi les raisins de différentes vignes. vant que cette méthode se fût répanue, on ne parloit que du vin de Périnon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Deséaux, je trouvai tous les noms dont Ionsieur vient de parler, dans l'explication

LE VIN. de l'ordre des côtaux, qui étoit, dit l[e] commentateur, une compagnie de gen[s] de plaisir partagés sur le mérite des vin[s] qu'on recueille sur les côtaux des envi[-] rons de Reims. Je voulus ensuite voir su[r] la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Taissi, de Verze[-] nai, de S. Thieri, dont il est parlé dan[s] la note: mais j'avois beau chercher Pé[-] rignon sur la carte avant que de l'y trou[-] ver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne: c'est une bagatelle. Revenons, je vous prie, à notre vendange. Je comprends à présent pour-quoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce soit les mêmes vi-gnes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mé-lange qui donne de la réputaion à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on

veuille faire du vin gris, ſoit qu'on veuille faire du vin rouge. LE VIN.

Le Chev. Mais, Monſieur, vous parlez de la couleur du vin comme ſi on étoit maître de l'avoir telle qu'on la ſouhaite. Peut-on tirer du raiſin blanc autre choſe que du vin blanc? & peut on tirer du raiſin noir autre choſe que du vin rouge?

Le Comte. Le raiſin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promtement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne ſont preſque plus d'uſage. La médecine ſeulement les conſeille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil ſi vif, & qui eſt d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le criſtal, provient des raiſins les plus noirs, & ſa blancheur ne ſe ſoûtient jamais mieux que quand on a pris ſoin d'arracher tous les ceps de raiſins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raiſins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le deſſus, & altéroit tout la maſſe du vin. Mais depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure ſept & huit ans, & celui de la Marne va aiſément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils font dès la troiſième année,

LE VIN. ſouvent dès la ſeconde, ſi l'on les façonnoit avec la même précaution.

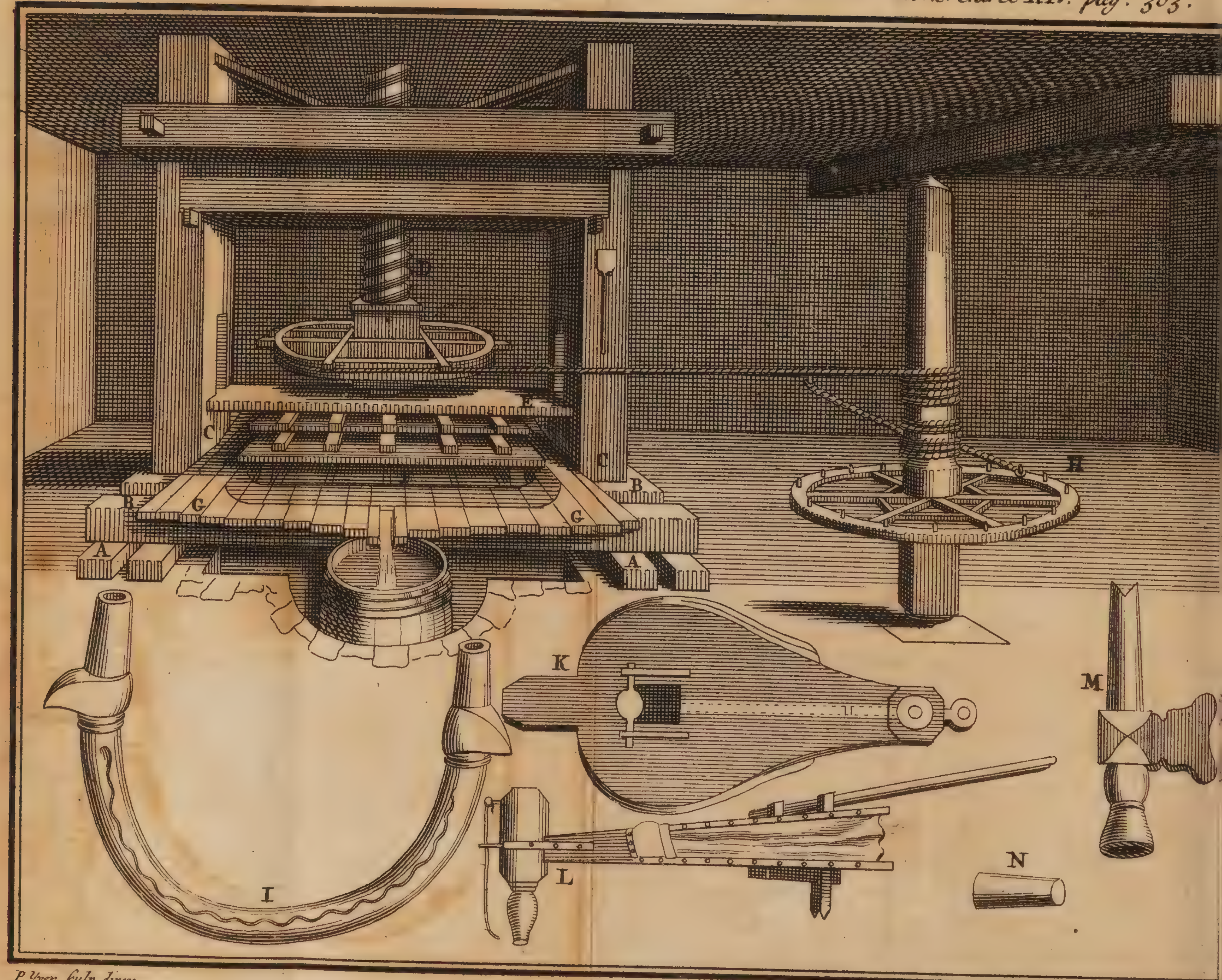
Le Chev. Comment ſe peut-il faire que le raiſin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne ?

Le Comte. Le vin de raiſin noir ſe colore, pour ainſi dire, comme on veut. Quand on le ſouhaite parfaitement blanc, voici

Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuſes entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raiſins. Elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où ſans les fouler le moins du monde, on les mèt dans de grands paniers en leur conſervant l'aſur & la roſée dont ils ſont tout couverts. Le brouillard auſſi bien que la roſée contribue beaucoup à la blancheur du vin.

Si le ſoleil eſt un peu vif, on étend des nappes mouillées ſur les paniers, parce que le raiſin venant à s'échauffer, la liqueur en pouroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers ſur des animaux d'un naturel paiſible qui les portent lentement & ſans ſecouſſe juſqu'au cellier où le raiſin demeure à couvert & fraîchement. Quand le ſoleil eſt modéré, on vendange

Le Pressoir ordinaire



P. Yver sculp. direx

sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajèt; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jetter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage. LE VIN.

Après qu'on a donné très-promtement la première serre, on relève les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne la seconde serre. Ensuite avec une grande pèle tranchante, on taille quarrément les extrémités de la masse des raisins: on rejette par dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisiéme serre qu'on appelle pour cette raison la premiére taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même seconde, troisiéme, quatriéme & cinquiéme tailles. L'Abaisse. La Retrousse. Première Taille. II. III. IV. & Ve. Tailles.

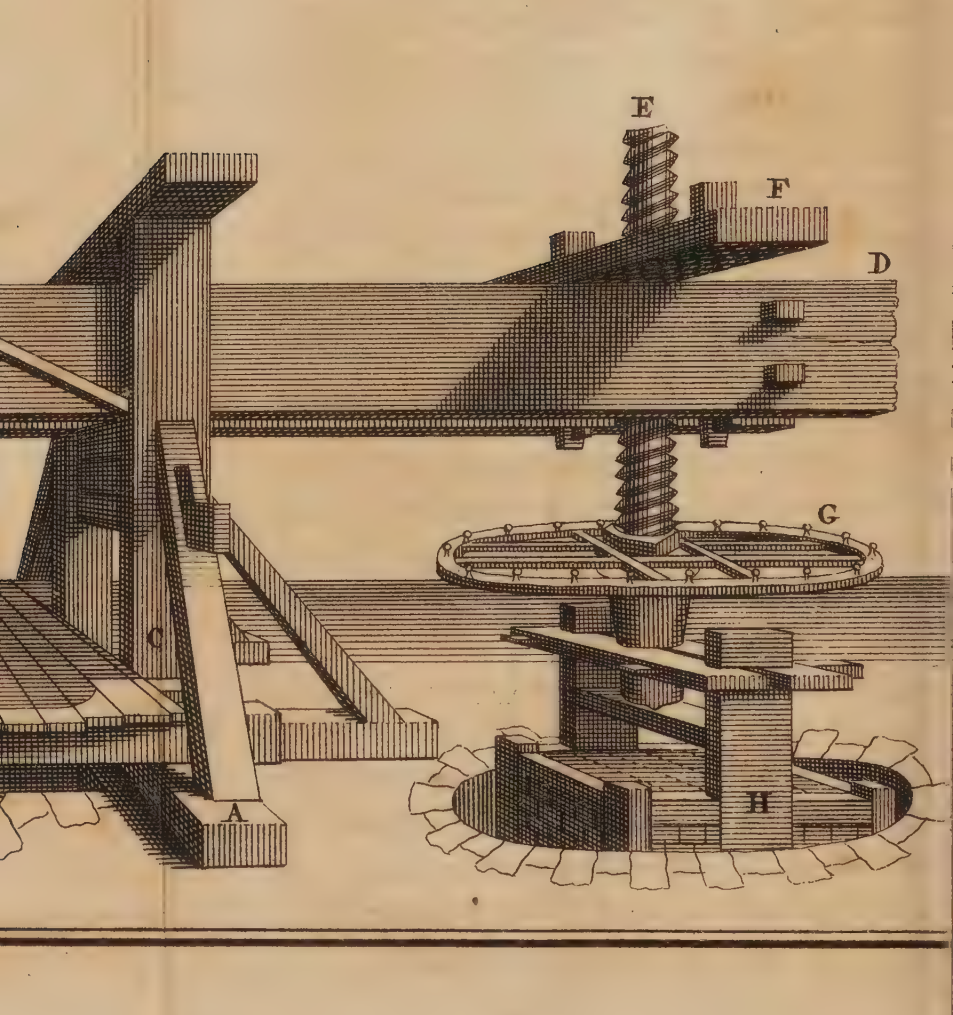
Le vin qui sort de la premiére serre se mét à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mélant avec celui de la seconde serre. Mais ce mélange est utile & quelquefois nécessaire quand l'année

LE VIN. n'eſt pas chaude, & que la premiére ſerre n'a pas rendu abondament. On peut quelquefois mêler le vin de la premiére taille avec celui des deux premiéres ſerres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le riſque: le premier vin pouroit en être taché. Le vin de taille eſt excellent pour faire une boiſſon parfaite: on peut auſſi le joindre aux vins rouges ſi l'on en fait à part.

Les vins de tailles vont toûjours en rougiſſant par dégré, parce que l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent ſont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors du raiſin, que les liqueurs qui ſont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, ſe joignent dès la premiére ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre: mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la ſixiéme ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages

Le Gros Preſſoir



les moins importans. Les pressoirs de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau de vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages.

LE VIN.

Eau de vie d'aines.

Venons présentement au vin rouge. On sait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénétre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver long-tems. Mais la liqueur acide & amère qui est dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insuportable, sur-tout dans les années froides.

Vin rouge.

LE VIN.

Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un eſt de vendanger ſous le ſoleil le plus ardent. L'action du ſoleil ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient pluſieurs jours de cuve, & le raiſin ſe cuvant alors très-promtement, & s'élevant juſqu'aux bords très-ſouvent en moins de vint-quatre heures, il ne court point riſque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année eſt froide, ou qu'on ne puiſſe avoir un beau ſoleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois piés : & en tournant autour des tonneaux dans leſquels on fera le tranſport des raiſins de la vigne au preſſoir, on en arrache les grappes qui en ſortent égrénées, & qu'on mét avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goute de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raiſin dans la cuve, & on l'y laiſſe pluſieurs jours de ſuite en toute ſûreté. Il bout & ſe colore ſans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plûpart. Je dis la plûpart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, ſans ce ſecours, s'échapperoient de tous côtés ſur le preſſoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premiéres serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément. LE VIN.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la premiére, de la seconde & de la troisiéme cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la températture de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premiéres chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'autonne. Gouvernement du vin.

Le vin de l'année ne se mét guéres que dans des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le transvase, il faut toûjours que ce soit dans un vaisseau où il ÿ ait eu du vin de la même espéce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit de vin blanc, qui pouroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente ; ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé, sans aucun fon-

LE VIN. dement, que le vin ſe conſerve mieux ſur ſa lie. La lie & l'air ſont les deux peſtes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les tranſvaſent dans des tonneaux parfaitement nets : & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent ; ils ſont dans l'uſage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de méche ſouffrée d'un demi pouce en long & en large, afin que l'odeur rempliſſe la capacité du tonneau, à meſure qu'il ſe vuide, & y répande encore des eſprits qui aident à ſoûtenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépend tout particulièrement du ſoin qu'on prend de les décraſſer de leur lie, on s'eſt appliqué à trouver des moyens ſûrs pour les clarifier. Le premier moyen eſt de les tirer à clair, le ſecond eſt de les coller.

Tirer à clair, c'eſt faire paſſer le vin de deſſus ſa lie dans un autre vaiſſeau bien nèt, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un ſoufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuiau de bois au bas du vaiſſeau qu'on veut remplir. L'autre tient par un ſemblable tuiau à la groſſe fontaine qui eſt attachée au bas du vaiſſeau qu'il faut

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaiſſeau dans l'autre, juſqu'à ce qu'il ſe trouve à niveau dans tous les deux. On inſère alors dans l'ouverture ſupérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large ſoufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverſes repriſes à y entrer, & qui n'en peut ſortir, foule le vin également, & le contraint ſans le troubler le moins du monde, à ſe ſauver dans l'autre vaiſſeau. LE VIN.

Coller le vin, c'eſt y verſer par chaque tonneau une pinte de liqueur, dans laquelle on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poiſſon, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & tranſparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l'éfeuiller, & la diſſoudre plus aiſément dans un peu de vin & d'eau de rivière, qui eſt plus pénetrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité de vin. On manie ſouvent le tout, & on le paſſe par un linge médiocrement fin. On en verſe la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y inſérant un bâton courbé. La

colle se répand à la surface comme un réseau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discrétion par l'ouverture d'un fausset, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins à clair, depuis le commencement de janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux.

En le tirant vers la fin de mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'août. Ce qui prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin; puique le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point. LE VIN

On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Versenai & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soûtenir par tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément: mais j'ai bien de la peine à me persuader ce fait.

Quand on mét ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite.

Vin en bouteilles.

La façon de le mettre en bouteilles, consiste à laisser un doit de vuide entre le bouchon frapé, & la liqueur; à fisceler le

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les méprises ou les infidélités ; & à mettre le flacon sur le coté : parce que, si on le pose debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se séchera, & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira & y formera à la surface une pélicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois : les plus grossières s'affaissent promtement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois seront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émoussera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout, ou perdu

ſou altéré dès le troiſiéme, ſouvent plûtôt : ſoit parce que le fond de la bouteille s'épaiſſit & vous oblige à tranſvaſer avec perte, à l'aide d'un petit ſiphon à deux branches : ſoit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoiſſable : ſoit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile ; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille : mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roullant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus, les ſédimens ſe ſont faits à diverſes repriſes dans le vin rouge, on peut ſans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y ſoûtiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois : parce que les pores du verre ſont plus ſerrés. La colle n'y feroit aucun tort : mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ſes propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Entretien du vin.

Tant que le vin eſt en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave, & s'il eſt poſſible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme eſt fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut ſoûtenir le voiſinage d'aucune odeur forte ; telles que ſont celles du fromage, du cidre, de

Propriété des caves.

LE VIN. la bière & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui, par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité * : & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soûtenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'éxactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

Hist. nat. lib. XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

* Copiæ potius quam bonnitati studentium.

connus, une très-grande réputation; mais même à les conſerver malgré leur délicateſſe beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conſerver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci eſt un fait aſſez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.

LE VIN.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois ſur les progrès du vin de Champagne en paſſant ſur les lieux. Au ſacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims conſommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute ſa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de ſaint Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis ſix livres juſqu'à dix la queue ou les deux piéces. Le vin de ſaint Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit ou cinquante-ſix livres la queue.

Mem. mſ. de M. Jean Rogier.

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, ou qu'il fût extrèmement mal fait, pour être à un prix ſi inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout; & c'eſt une tradition que Charles V. François I. Henri VIII. & Leon X. avoient chacun un commiſſionnaire réſident à Aï,

LE VIN. pour s'aſſûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18. ſeptembre. tiré du chartrier de l'hôtel de ville de Reims.

Au ſacre de François II. on préſenta au Roi du vin de Bourgogne à vint livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-ſept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne. Au ſacre de Charles IX. on préſenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du païs Laonnois plus cher que celui de Reims.

1561. 15. mai.

1571. 13. fevr.

Au ſacre de Henri III. on ne préſenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre juſqu'à ſoixante-quinze livres la queue.

1610.

On n'en but point d'autres au ſacre de Louis XIII. & ils coûtoient cent ſoixante-quinze livres la queue. On les trouva ſi parfaits au ſacre de Louis XIV. que tous les Seigneurs en voulurent avoir ; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, ſur-tout pour la durée.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. Ce vin eſt enfin arrivé au point de ſe trouver le ſeul en France qui puiſſe entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup ſur celui de Bourgogne.

Le Pr. C'eſt une aſſez belle fortune

pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toûjours de service.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réünit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne: il triomphera toûjours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille,

LE VIN. *Le Comte.* On se persuade fort à la l[égère], que cette couleur foncée qu'on est[i-]me dans le vins de Bourgogne, est u[ne] marque de leur *salubrité:* mais cette ro[u-]geur leur est commune avec les vins l[es] plus grossiers. Elle ne provient que d[u] mélange des particules fort épaisses de l'[é-]corce du grain de raisin: & plus le vin e[n] est chargé, moins il est fin & coulant: il e[n] est même plus difficile à digérer. D'où vie[nt] que la gravelle & la goute si ordinaires da[ns] les vignobles, sont des maladies presqu'in[-]connues à Reims & à la rivière de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & d[es] boissons, selon les simples loix de la na[-]ture. Il n'y a pas long-tems que vous re[-]marquiez vous-même, que Dieu nou[s] avoit épargné l'incertitude de l'éxamen, en nous faisant juger de l'excellence d'un[e] nouriture par l'impression des sens. Cett[e] règle, qui ne trompe point dans les chose[s] simples & sans melange, assûre la victoir[e] au vin de Reims. Son goût, son odeu[r] seule annonce la nature la plus parfait[e.] Mais j'ai une autre remarque à vous faire: c'est que l'on peut faire en Bourgogne d[u] vin à-peu-près aussi blanc qu'en Champa[-]gne: mais il n'approche pas de la bont[é] du dernier. Au lieu qu'on fait en Cham[-]

gne du vin aussi rouge que celui de Bour- LE VIN,
gne, & alors les marchands le vendent,
pour le meilleur vin de Bourgogne à
gourmèts qui s'y méprennent les pre-
ers; ou pour du vin rouge de Cham-
gne, à des connoisseurs qui en deman-
nt par préférence. Enfin si l'on peut ju-
du mérite des vins par les prix que les
rchands y mettent, lorsque le meilleur
de Bourgogne se vend trois cens livres
les lieux, le vin fin de Champagne
vendra dans les caves de Silleri & d'E-
nai, six, sept & huit cens livres.

La Comt. Messieurs, croyez-moi, lais-
s ce procès indécis. Aussi-bien n'y a-t-il
nt de juge qui ait droit d'en connoître &
prononcer. Et quand il y en auroit un, il
oit sagement de mettre le procès au croc,
le laisser éternellement durer cette que-
e. Les prétentions dont ces deux gran-
provinces se flattent également, y en-
iennent une jalousie qui nous est avan-
euse. Les partisans du vin de Bourgogne
eux du vin de Champagne forment, il est
, deux factions dans l'état. Mais leurs
nèlés sont réjouissans. Leurs combats
ont point dangereux. Il est même tout
nmun de voir ceux d'un parti entretenir
intelligences dans l'autre. On se rapro-
souvent sans peine: & il arrive rare-

LE VIN. ment que ceux qui ont tenu bon pour Bourgogne dans le commencement d repas, ne se réconcilient avec le Champ gne dès avant le dessert.

Mais, Mesieurs, ne vous laissez pas te lement enchanter par les charmes du vin que vous ne rendiez justice aux autres boi sons, quoique d'un mérite inférieur. No recueillons ici depuis quelques années, u cidre comparable à celui de Rouen. C'e ma vendange favorite. Je vous en donn rai le détail, après que M. le Prieur no aura appris, s'il lui plaît, comment se fa la bierre.

La bierre anciennement cervoise.

Le Pr. Les matières nécessaires qui e trent dans la composition de la bierre, so l'eau, l'orge, le houblon, & la levûre.

Eau.

L'eau doit être légère & pénétrant Cette qualité se déclare dans l'eau, par facilité qu'elle a de mousser avec le savo Si elle prend peu la mousse c'est une ma que qu'elle est revêche & chargée de pri cipes étrangers à sa nature.

Orge.

L'orge qui e tre dans la bierre doit être germée & e suite moulue. Pour pouvoir germer, e doit tremper durant vingt-quatre heure

Orge germée.

puis être portée au cellier, qu'on appelle

Le germoir

germoir, où elle demeure étendue jusqu ce que le germe en sorte de chaque grai de la longueur de quatre à cinq lignes. C

LA BIERRE.

la fait sécher ensuite dans un bâtiment couvert qu'on appelle la touraille, sur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L'orge étendue, & de tems en tems remuée se séche, à l'aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s'éléve au travers du plancher & de l'étoffe.

La tourraille.

L'orge, tant celle qui est germée, que celle qui ne l'est point, car on les mélange quelquefois; est mise ensuite au moulin pour y être brisée grossiérement; de façon cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la bierre, sont les grandes chaudiéres de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudiéres sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudiére.

La chaudiére.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable, & le fond volant. Le fond véritable qui est le plus bas, descend un peu en pente, jusques vers le milieu où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. A deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond volant, composé de planches qu'on léve quand on le veut nétoyer, & percé d'une multitude de très-petits trous. Sur ce fond supérieur

La cuve.

La tape.

LA BIERRE.

on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se mèt la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudiére, par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuiau qui s'insinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant : elle souléve & fait nager toutes les matiéres qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide : mais en enfonçant une péle de bois dans la chaudiére, on reconnoît le juste dégré de chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la péle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de péles & de bras, on remue fortement la farine, pour en faire passer toute la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le mot de brasser & de brasseur.

Brasser.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on léve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éléve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourissant dans l'orge, s'échape par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossiéres sont arrêtées, & elle

LA BIERRE.

lle va ſe rendre par l'ouverture du véri-
able fond dans un réſervoir.

On introduit de nouvelle eau dans la uve : on braſſe encore la même farine une econde & une troiſième fois, & l'on en xprime ainſi toute la ſubſtance. On ſait ce u'on mèt d'eau dans une chaudière, & e qu'il en entre dans la cuve, en ces dif- érentes repriſes. La proportion de l'orge vec l'eau, eſt d'un ſeptier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graiſſe de l'orge, eſt irée du réſervoir, pour être portée dans ne chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle, à raiſon de ſept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laiſſe oouillir le tout pendant vingt-quatre heu- es. Pour faire de la bierre blanche, il ſuf- fit qu'elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la verſant dans des bacs : ce ſont des cuves plates, fort larges, & ſans profondeur. Lorſqu'elle eſt tiède, on la fait paſſer dans une autre cuve, où l'on mèt un ſeau de levûre par muid. La le- vûre eſt l'écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fer- menter la nouvelle. Ce levain, après avoir été ſept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la

Les bacs.

La levûre.

LA BIERRE.

farine de l'orge, & les esprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur, pendant deux jours. On remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

Double bierre: bierre simple: petite bierre.

La bierre dont j'ai parlé, est la double. Si sur le muid d'eau l'on ne mèt que moitié des doses que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levûre, c'est de la bierre simple. Si l'on n'y mèt que le tiers, on la nomme petite bierre. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet. Les brasseurs de Paris, qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'ivroye, du gingembre & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bierre se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais, une amertume insuportable.

Histoire de la bierre & du cidre.

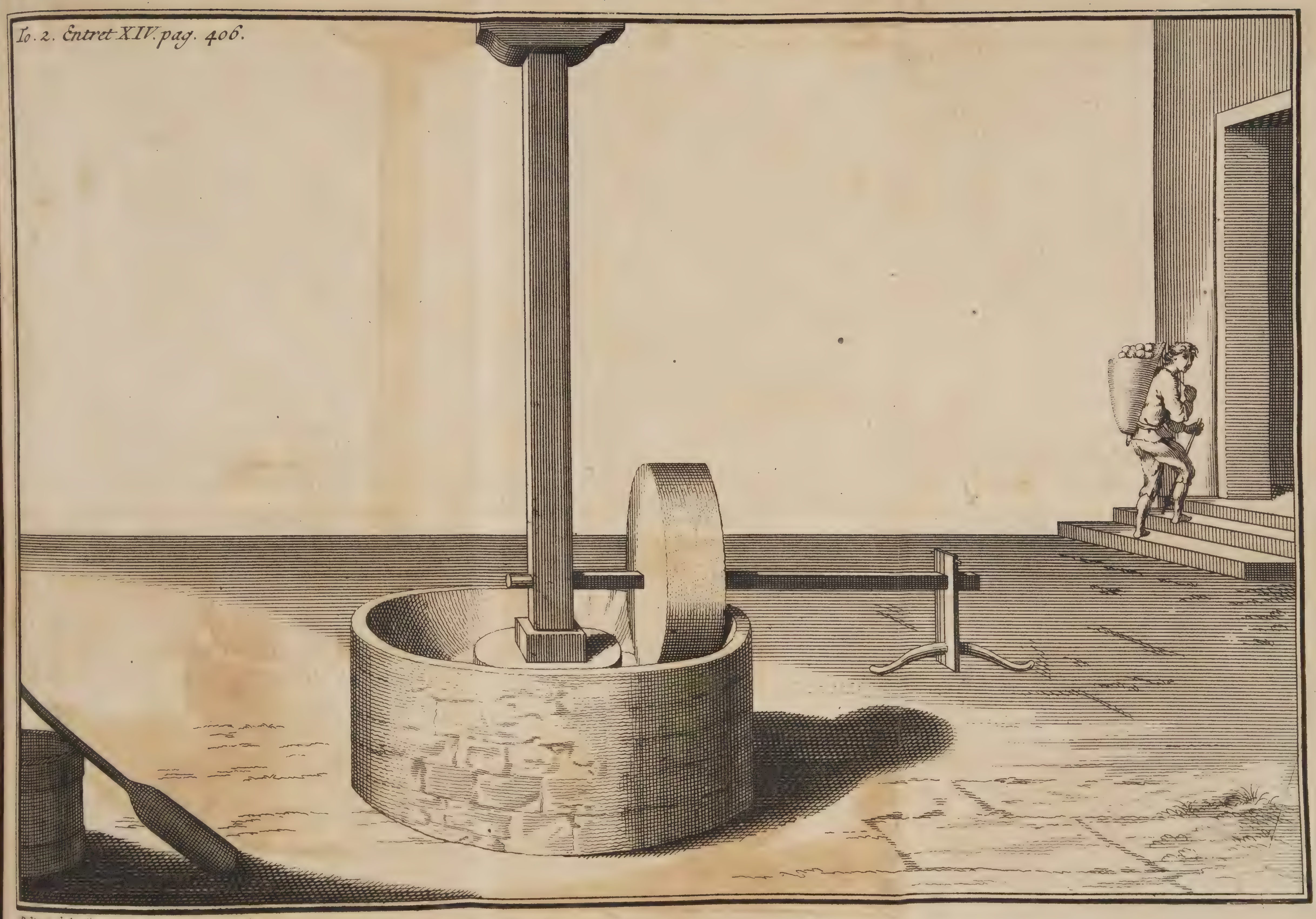
L'usage de la bierre est de tous les tems & de tous les païs, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve

des preuves * qu'il ait été en uſage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'uſage en a été moins univerſel, & ce n'eſt que dequis trois cens ans au plus, qu'il eſt devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans pluſieurs monaſtères l'ancienne braſſerie, aujourd'hui inutile. L'uſage de cette liqueur agréable & bienfaiſante ſe répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos provinces voiſines de l'océan. Mais je ne veux pas m'oppoſer, par une plus longue hiſtoire, à l'impatience où eſt M. le Chevalier, de ſavoir comment le cidre ſe fait. LA BIERRE.

La Comt. Le cidre eſt le jus des pommes, non de celles qu'on eſtime pour l'uſage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus ruſtiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes qu'on peut appeller ſauvages, les unes ſont douces, les autres ſûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court eſt d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces ſont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la Le cidre.

* Sicera Hebræo ſermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare poteſt, ſive illa quæ frumento conficitur, ſive pomorum ſucco. *Hieron. ep. ad Nepot.*

LE CIDRE. langue ni la tête. On cueille proprement les pommes, ou lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abbat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne: puis on le porte au grenier, où l'on range chaque espéce selon son dégré de maturité, pour le pressurer de même à différentes reprises, jusques bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pouriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin: & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en mèt en quarré un lit de quatre ou cinq doits d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on mèt une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille, nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois



P. Yver sculp. direx.

Meule à écraser les Pommes.

du pressoir avec la roue, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser bouillir quinze jours ou trois semaines durant : après quoi on le bouche. Le Cidre.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre, est une piéce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une roue & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtés.

La Comt. Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau : & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le mèt en bouteilles : il s'y soûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange : c'est en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais d'une excellente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous présenterai a deux qualités fort esti- Vin de genièvere. *Vie du comte de Moret.*

DIFFERENTES BOISSONS.

mables : elle eſt très-ſalutaire, & ne coûte preſque rien. C'eſt le vin de Génievre : on pouroit l'appeller le vin des pauvres, quoique des perſonnes très-riches en faſſent uſage. Il ſe fait avec ſix boiſſeaux de graines de géniévre, & trois ou quatre poignées d'abſinthe. On laiſſe infuſer le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laiſſer tomber le marc, & tirer la liqueur à clair. Elle eſt beaucoup meilleure & plus gracieuſe étant vieille. C'eſt une boiſſon inventée ou perfectionnée par le Comte de Moret, fils d'Henri IV. dont je viens de lire l'hiſtoire. Ce prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Caſtelnaudari, paſſa le reſte de ſa vie, qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit très-ſaintement avec quelques autres ſolitaires. Il jouit toûjours de la plus parfaite ſanté, avec le ſecours du travail des mains, & de cette boiſſon.

Le Pr. Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refuſent l'uſage du vin, ont inventé des boiſſons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente ; mais qui ne dure dans ſa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nouriſſante. Les Américains font diſſoudre

...er sculp. direx.

Pressoir à écraser les pommes ou le verjus.

dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois & les Moſcovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au ſoleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'eſt ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boiſſons de la framboiſe, de la groſeille, de la fraiſe, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite eſt le ponche, qui eſt une compoſition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une doſe de ſucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, ſouvent des jaunes d'œufs & du lait pour épaiſſir le tout.

DIFFERENTES BOISSONS.

Hydromel.

Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange aſſortiment!

Le Pr. Nous leur faiſons le procès ſur le mélange de leurs boiſſons: ils nous rendent la pareille ſur la diverſité de nos ragoûts.

Le Comte. Ce qui me ſeroit le plus ſuſpect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'eſt l'uſage de l'eau-de-vie qui en eſt toûjours la baſe, & que je crois pernicieuſe.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie eſt un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus

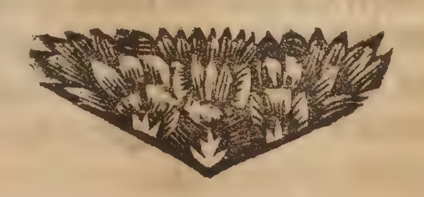
Eau-de-vie.

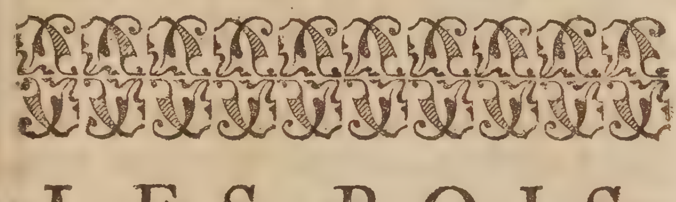
DIFFERENTES BOISSONS.

fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver?

Le Comte. Ces eſprits ſi vifs & ſi agiſſans, ſont bridés dans le vin, & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la ſtructure de notre corps, & la force de ces principes, a pris ſoin de les diſtiler & de les mélanger dans la juſte proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agiſſante, en la ſéparant par la violence du feu, d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne diſconviens pas qu'on ne puiſſe en faire uſage à titre de remède, comme on ſe ſert des autres diſtillations chymiques. Mais l'uſage tant ſoit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le ſang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raiſonnement n'eſt que trop juſtifié par l'expérience.

Danger des liqueurs.





LES BOIS.

QUINZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Chev. AVec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez vous point, Monſieur, qu'on reſſent encore une je ne ſai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourez trouver la cauſe mieux que moi.

Le Pr. La lumière du jour affoiblie par l'épaiſſeur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le ſilence profond qui règne ici par-tout, toutes ces choſes réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur & de majeſté qui frape d'abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penſer.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour diſcourir ſur l'hiſtoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puiſſe fournir rien de curieux.

LES BOIS. Ce n'eſt d'un bout à l'autre que la répétition de la même choſe, toûjours des feuilles, toûjours du bois.

Le Pr. Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différens uſages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des ſujets d'admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forèt élève dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d'une taille démeſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nouris, ſont à peine diſtans de quelques toiſes, ſouvent à quatre ou cinq piés l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage? Quel jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d'arbres? Qui a pû ſuffire au ſoin de les élagueur, de les arroſer? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Origine des forèts.

Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé

de planter ni d'entretenir les forèts. Le blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés ont été soûmis à son industrie, pour l'occuper & l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à sa petitesse. Elles montent peu, pour ne pas refuser un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'est réservé les arbres des forèts : & quoiqu'il donne aussi l'être & l'acroissement à toutes les autres plantes, les forèts sont proprement son jardin. Lui seul les a plantées : lui seul les entretient. C'est lui qui en disperse les petites graines sur toute une large contrée. C'est lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil sur la graine du tilieul, de l'érable, & de l'orme. C'est lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui s'élèvent si majestueusement dans les airs. Lui seul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de plusieurs siècles, contre les efforts des vents qu'il envoye sur la terre. Lui seul tire de ses trésors des rosées & des pluies suffisantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une espéce d'immortalité. Nous allons encore aujour-

LES BOIS.

LES BOIS. d'hui dans les forèts où les Druïdes cueilloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forèt d'Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long tems avant Jules-César : La Forèt-noire, & la Forét de Bohéme, ſont les reſtes de la forèt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s'étendoit juſqu'en Tranſſylvanie.

Comment. Caeſ.

Le Chev. Aſſûrément, ce ne ſont pas les hommes qui ont planté ces vaſtes forèts. Ils ne ſavent que les abbattre. Mais l'origine n'en eſt point difficile à trouver : c'eſt la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver de certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'eſt point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuſe, qui en lui attribuant ce qu'elle ne fait point, deſhonore la vérité, & affoiblit notre reconnoiſſance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre eſt un corps organiſé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout auſſi expreſſe que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui reproduit cette plante, eſt en petit une plante toute ſemblable à la précédente, & qui ne fait que ſe dégager

& s'accroître. Mais non-seulement la terre ne peut former aucunes plantes, on peut & on doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nouriciers dont celles-ci ont besoin : en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est point de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes : & elle ne leur donne, ni l'action, ni l'acroissement. D'elle-même, c'est une masse lourde, séche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle. LES BOIS.

La verdure, les fleurs & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la séve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forèts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois est abbatu, sont des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matière. Les coupes qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui se renouvellent toûjours après certains espaces de tems, étant mises ensemble durant quelques siècles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produiſoit ou nouriſſoit du ſien tous ces bois, il faudroit qu'elle uſât ſes propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient ſenſiblement. L'inanition les auroit abaiſſées de ſiècle en ſiècle : & il y a long-tems que de ſi petites éminences ſeroient au niveau des plaines.

Experience de van Helmont.

Il en eſt de la terre qui nourit nos forèts ſans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caiſſe qui nourit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caiſſe, en y plantant un arbre, cette terre peſée au bout de trois ou quatre ans, ſe trouvera encore éxactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'acroiſſement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela peſe : où l'a-t-il donc pris ?

Le Pr. Puiſque la terre ſe retrouve éxactement du même poids, la matière des acroiſſemens vient d'ailleurs. La terre n'eſt que le lieu qui contient la plante, & le canal des ſucs qui la nouriſſent. C'eſt donc une puiſſance toûjours agiſſante & une ſageſſe toûjours bienfaiſante qui a pris ſoin de planter ces grands arbres, qui les

entretient ſans notre ſecours, & qui ne ceſſe de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le ſel, l'huile, le feu, & tous les principes, ſoit ſimples, ſoit mélangés, dont chaque eſpéce a beſoin.

LES BOIS.

Deſtination des forèts.

Le Chev. J'entens à préſent en quel ſens la terre eſt féconde. Mais Dieu qui eſt l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forèts d'arbres frutiers, au lieu de multiplier ainſi les arbres ſtériles.

Le Pr. Les arbres des forèts ſont appellés ſtériles, par comparaiſon avec d'autres, dont les graines ſont enveloppées d'une chair, qui en les conſervant, ſert auſſi à nous nourir. Mais les premiers ne ſont, dans la vérité, rien moins que ſtériles : ils ſont pour nous une ſource intâriſſable de richeſſes & de commodités ſupérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les ſorèts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en eſt utile : éxaminons d'abord l'uſage des feuilles : nous continuerons par les graines : de-là nous deſcendrons aux écorces, puis aux racines : & enfin nous viendrons aux différens uſages du bois.

LES BOIS. Usage des feuilles.

Les feuilles ſont utiles ſur l'arbre, & le ſont encore après leur chûte. Sur l'arbre, elles ſont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forèts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur auſſi ſalutaire que délicieuſe. Elle fournit la vie aux arbres même. Puiſque comme l'arbre étend ſes racines dans la terre pour ſucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ſes rameaux dans l'air, pour en recevoir par les ſoûpiraux de ſes feuilles, les eſprits & la chaleur qui s'y inſinuent, & qui vont animer le cours de la ſéve juſqu'au bout des racines, ſi même une bonne partie de la ſéve des arbres n'y eſt introduite par les feuilles : ce qui peut aiſément ſe juſtifier par le promt dépériſſement de la plûpart des arbres qui manquent d'air, ſur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant ſur eux aucune chûte d'air qui leur aporte de nouveaux ſucs, ils languiſſent & meurent faute de la partie de leur nouriture, peut-être la plus néceſſaire à leur végétation.

Chûte des feuilles.

Lorſque l'air, reſerré par les froids, n'éxerce plus ſon reſſort ſur la ſéve, celle-ci s'engourdit, & ſi elle ne ceſſe pas totalement de couler, du moins elle ne

coule que très-foiblement. Les feuilles qui ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou à la moindre secousse des vents ausquels elles servent de jouet. La terre en est bien-tôt couverte : elles se pourissent au bas des arbres, & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entiérement inutiles : mais c'est cette pouriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les mèt à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses.

LES BOIS.

Usage des graines.

Les graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en sont que mieux dispersées, pour étendre

LES BOIS. & multiplier les espéces. Après le service important de perpétuer nos forèts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Feines. Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines, sont la nouriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plupart des petits oiseaux.

Noisettes. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline & la noisette, tant la franche que la commune, c'est par tout qu'on trouve dans les forèts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un bois où il est étouffé.

Noix. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit pour

Huile de noix. l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres grains dont l'usage nous est fami-

er. Parcourons seulement les principales Les Bois.
spéces des noix ou des amandes étrangè-
es qu'on estime le plus.

La noix-muscade est de ce nombre : Noix muscade.
n en fait cas pour sa chaleur bienfai-
nte, & pour son odeur aromatique. C'est
graine d'un arbre qui croît dans l'isle
e Banda, & dans quelques autres de l'o-
éan oriental, dont les Hollandois se sont
pproprié les récoltes, soit à titre de con-
uètes, soit en payant aux Insulaires des
ensions qui sont plus utiles à ceux-ci que
produit de leurs arbres. Cette noix est
'abord couverte comme nos noix, d'un
rtout grossier, qui se fend peu à peu de
i-même, & ensuite d'une espéce de brou
u d'enveloppe charnue, qui embrasse
oute la noix. Ce brou qu'on nomme macis Macis.
t fort estimé pour son excellente odeur
: pour ses qualités médicinales. La noix
ous est envoyée confite, ou séche & dé-
ouillée du macis. Elle est d'usage dans les
Taisonnemens & dans les remèdes.

Le caffé, qui par ses bons effets, a pris Caffé.
veur par-tout, est la baye ou la graine
'un petit arbre qui n'étoit autrefois con-
u qu'au royaume d'Yemen en Arabie. La
mence qui se trouve dans le cœur de son
uit, ayant la propriété de tenir la tête
ore & éveillée, lorsqu'on la prend en in-

LES BOIS. fusion, les moines Arabes furent, dit-on, les premiers qui en firent usage pour acquitter, sans assoupissement, leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l'usage. D'abord quelques Docteurs Turcs s'opposèrent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenant trop de la force du vin. Mais le mouphti leva la difficulté: le caffé fut déclaré non-vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne seme pas au moins dans nos provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs; parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Mocha marinoient ou lessivoient les semences du caffé, avant que de nous les envoyer, pour empêcher qu'on ne pût les semer, & qu'on ne leur ôtât le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a port

uelques plantes dans l'île de Bourbon *, LES BOIS.
Batavia & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées ec ſuccès, on a reconnu que la ſeence de cet arbre ne lève point quand n diffère quelque peu à la remettre en rre. Celles qui furent cueillies à Amſterm, & envoyées à Paris, ne réuſſirent oint. Mais toutes celles qu'on a cueillies Amſterdam, à Maiſons, & au Jardin du oi ſur les petits caffiers qu'on y avoit antés, ont fort bien levé quand on a is ſoin de les mettre en terre ſans délai.

Le caffier ſe peut voir au Jardin royal, ı il n'a que cinq ou ſix piés de haut, & ıe tige de la groſſeur d'un pouce: mais il élève dans l'Arabie & à Batavia à la hauır de quarante piés, & n'excède guès quatre à cinq pouces d'épaiſſeur. Il eſt tout tems chargé de fleurs & de fruits. donne ſur toute la longueur de ſon onc, des branches qui ſont toûjours actement oppoſées l'une à l'autre, & r différentes paires, dont l'une croiſe utre. Les feuilles qui tiennent de la fiıre du laurier ordinaire, ſont auſſi ranes deux à deux. De l'aiſſelle de la plûpart s feuilles, naiſſent des fleurs blanches une odeur douce, & aſſez ſemblables

* A l'orient de Madagaſcar.

LES BOIS. pour la figure à celles du jasmin, ave cinq étamines au milieu. La baye ou fruit qui succède, ne ressemble pas m pour la figure & pour la couleur, à u bigarreau. La chair qui n'en est point de agréable, sert d'enveloppe à deux coqu qui contiennent chacune une semenc L'une des deux avorte assez souvent, fau d'avoir reçû sa fécondité dans le tems c la fleur: l'autre en devient plus forte & mieux nourie.

Usage du caffé.

Il y en a qui font infuser le fruit entier après l'avoir séché. D'autres ne font infu ser que les enveloppes. La manière la plu usitée, & qu'on trouve la meilleure, e de ne faire infuser que la semence, aprè l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau c terre vernissé, toûjours plus sain qu'u vaisseau d'aitain ou de fer. Le juste dégr de la torréfaction, est la couleur du caff tirant sur le violet, & l'expression d'u huile très-agréable à l'odorat. Le caff nouvellement pulvérisé a toûjours plus c vertu: & jetté dans l'eau bouillante, perd moins de ses parties volatiles qu quand il est mis d'abord dans l'eau froid Lorsque le bouillon soulève la poudre d caffé jusques sur les bords de la caffetiére on la fait rentrer, & on la précipite ave quelques goutes d'eau froide.

Nos habiles médecins, fondés ſur l'ex-
périence, attribuent au caffé les propriètés *M. de Juſſieu, mem. de l'Acad. 1713.*
de faciliter la degeſtion, de précipiter les
alimens, & d'éteindre les aigreurs lorſqu'il
eſt pris après le repas. Bien des perſonnes
en trouvent l'uſage encore plus eſtimable
le matin pour diſſiper les ennuis, les nuages, & les appeſantiſſemens de l'eſprit qu'il
rend propre au travail. Perſonne n'ignore
ni le danger qu'il y auroit pour le repos
de la nuit à réiterer l'uſage de cette boiſſon en un même jour, ni les précautions
qu'on prend de corriger l'amertume des
sels du caffé par le moyen du ſucre, du
pain & du lait; du ſucre en tout tems; du
pain quand on le prend à jeûn; & du lait
pour les tempéramens maigres que ce ſel
altéreroit.

Le Chev. Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?

Le Pr. On eſtime beaucoup plus le petit
verdâtre, ſur-tout celui qui a une bonne
odeur, & qui nous vient du Caire par
Marſeille, que le gros ſans odeur qui nous
vient par l'Océan.

Le cacao, qui fait la baſe du chocolat, eſt encore une graine. On la trouve rangée par manière de pépins, ou d'amandes dans une eſpéce de concombre ou de melon, qui vient ſur un petit arbre de *Cacao. Chocolat.*

LES BOIS. l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre platte fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre: voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé. Pour faire du chocolat avec odeur, on remèt ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoûte une poudre composée de la graine de dix-huit gousses de vanille, d'une dragme* & demie de canelle & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peu-être est-ce toûjours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promtement mêlé de crainte qu'il ne s'en évapore trop d

Vanille.

* La dragme est la même chose qu'un gros, q contient la huitième partie d'une once ou soixante douze grains.

volatil, on en fait des tablettes, qu'on LES BOIS.
ient bien empaquetées, & qui se mangent,
ou qu'on met en liqueur.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t-elle?

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart-d'heure, en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu : puis un quart-d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nouriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de Cocos. la noix de cocos, qu'il faut apparemment distinguer du cacao.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forets de cocotiers, qui sont

LES BOIS. des espéces de très- grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire, lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches, par la térébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuillers, & toutes sortes d'ustenciles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moële contient depuis deux jusqu'à quatre livres, d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

Dictionaire de Lemeri.

Le Chev. Peut-on savoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres? Il a quelquefois l'air d'une petite graine: on

Cachou. *Histoire du Cachou par M. de Jussieu.*

le prendroit ſouvent pour une ſorte de terre. Les Bois.

Le Pr. Ce n'eſt autre choſe qu'une pâte deſſéchée qu'on nous envoye, ou en maſſe brute, ou en petits grains auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille ſur le palmier nommé Arec. On en extrait un ſuc ou un ſédiment qui s'épaiſſit, & dont les médecins conſeillent l'uſage.

Noix d'Arec.

Il ſeroit trop long de détailler les autres ſecours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domeſtiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'uſage qu'on fait des écorces.

Uſage des Ecorces.

Les écorces des arbres en ſont la partie qui contient le plus de ſels & d'huiles: apparemment parce que la ſéve & l'huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de ſels & de principes végétaux ſe manifeſte par la bonté des cendres de l'écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'eſt cette abondance de ſel & d'huile, qui eſt cauſe que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvériſées, ſont ſi utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre ſervice. En poudrant ainſi une peau à pluſieurs repriſes, on l'aſ-

Le Tan.

LES BOIS. fermit & on la rend ſouple. Le ſel qui la pénétre de toute-part la fortifie & l'empêche de ſe corrompre. L'huile qui s'y inſinue par-tout l'aſſouplit, la diſpoſe à ſe prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille : mais elle fait plus, elle la rend impénétrable à l'eau.

Mottes. Le tan, aprés avoir façonné le cuir à notre uſage, n'eſt pas encore une matiére de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui, étant bien ſéchées, ſervent à chauffer, preſque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de ſel ne ſont qu'une terre morte, qui n'eſt preſque plus propre à rien.

Canelle. Quinquina. Ecorces à filer. Il y a d'autres écorces d'arbre dont on fait un trafic très-conſidérable : il y en a d'aromatiques, comme eſt l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médecinales, comme eſt l'écorce de l'arbre du Pérou qu'on nomme Quinquina, qui ne manque preſque jamais d'emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne ſoit point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer : telle eſt celle du chanvre, & celle de certains arbres des Indes, ſur leſquels on léve de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de ſoye ou de coton.

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit présent à madame la Comtesse d'un boête contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelle. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent. LES BOIS.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du païs appellent Lagetto). Les feuilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére de ces couches, qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge & sont propres à faire des chemises. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches, sont

Hist. nat. de la Jamaïque du Chevalier Sloane to. 2. pag. 22. plan. 168. & 169.

LES BOIS autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de soie). On fit autrefois présent d'une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la grande Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. p. 132. Il y a, ajoûte la même lettre, il y a dans la même île un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.

Le Liége. *Le Pr.* Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le Chev. Le liége qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses, n'est, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai, & à la voir si noire si raboteuse, & si légére, on ne lui attribueroit pas une propriété aussi importante qu'est celle de s'ajuster avec souplesse à l'orifice de toute sorte de vase, & d'être en même tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, est une espéce de grand chêne-

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis costa alata innascentibus.* Instit. pag. 659.

verd qui croît en Gaſcogne, en Eſpagne, & en Italie. La glandée en eſt plus eſtimée que celle du chéne commun, pour engraiſſer les porcs. Son écorce d'elle-méme ſe créve & ſe détache étant pouſſée par une autre qui ſe forme deſſous. On prévient le travail de la nature: & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une inciſion de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres inciſions tranſverſales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pié. On léve toute l'écorce ſans la rompre, puis on l'amollit dans l'eau. On la mét enſuite ſur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant de pierres, après quoi on la ſéche, & on l'embale pour le tranſport. LES BOIS.

C'eſt encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en inciſant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des réſines d'un uſage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poiſſer les vaiſſeaux & les cordages. Le ſapin, le méléſe, le cédre, le cyprès, le thérébinte, le lentiſque, & quelques autres donnent la colophone, la thérébentine, le maſtic en larmes, l'encens, & toutes les diffé- Poix, Réſines.

LES BOIS. rentes résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remédes.

Baume. C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espéces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nétoyer & de consolider les playes.

De Judée. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive une autre espéce qu'on nomme

De Copahu. de Copahu, dans le Brésil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'arbre, & appellée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Méxique qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir trouvé le même dans le Micissipi.

Storax liquide.

Baume. De Tolu. Le baume de Tolu vient d'auprès de Cartagêne au Méxique. On fait encore beaucoup d'usage de celui qui vient du Pérou.

Du Perou.

Séve des Tilieuls, Bouleaux, Peupliers. Si l'agréable odeur de la séve de nos tilieuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous

indiquer quelque utilité trop négligée jusqu'à present. LES BOIS

Gommes.

Rien de si ordinaire que de voir couler quelque gomme de l'écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'usage en médecine, & dans les manufactures, sont la gomme Arabique qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme gutte qu'on tire d'un arbre du royaume de Camboge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que les gommes étrangéres. Descendons aux racines.

Racines.

Les racines se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur acroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort séchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fournissent aux ébénistes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les assemblages qu'ils en font paroissent sortir de l'atellier d'un peintre.

Pour la Marqueterie.

Pour le Charonage.

Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'est-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables, & par-

LES BOIS. faitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoivit le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la Teinture. Les teinturiers font aussi usage de plusieurs racines. Il y en a sans fin qui nous sont salutaires dans nos maladies. Pour la Médecine. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipecachuana contre la dissenterie, & de rubarbe contre les désordres de l'estomac.

Quelque grands & variés que soient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne sont point comparables à ceux que nous tirons à chaque instant du bois même. Dieu semble créer tous les jours, & rendre inépuisable une matiére qui par sa souplesse prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui par sa solidité les conserve toutes.

Souplesse du Bois. La souplesse du bois consiste dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche est communément foible & fléxible. Plusieurs se plient jusqu'à se courber en cercles sans se rompre, & étant tordues elles acquiérent Liens. la fléxibilité d'une corde, ensorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des hares pour assembler ces énormes

trains de trente-ſix toiſes de longueur qui paſſent d'une riviére à l'autre, traverſant preſque ſans frais des provinces entiéres, & dont chacun, ſous la conduite de quatre hommes ſeulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voyes de buches ſur le port des grandes villes qui en manquent. — LES BOIS. Trains.

Pluſieurs eſpéces de bois, comme le châtaigner, le coudrier, le bouleau, le frêne, le ſaule, l'oſier, ou le ſaule nain, & pluſieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, ſi ſouples, & ſi obéiſſantes, que des plus grandes après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embraſſer & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les ſeaux, & les vaiſſeaux de toute grandeur.

Oſier.

L'oſier par ſa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour paliſſer tous les arbres, & au vanier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des clayes, des bannes d'emballage, & même mille ſortes de coffrets, & de ſupports de deſſerts, où il régne du goût dans le deſſein, de la propreté dans le tiſſu, de la variété dans les couleurs.

LES BOIS. Mais le plus grand mérite de l'osier est d'aider à former l'assemblage de nos tonneaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs aussi aisé que celui des matiéres les plus solides.

Bois courbés.

Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneaux, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties : dans ce moment de désunion entre elles, il passe au tour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet, & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, il les contraint de se plier & de se raprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser

Douves.

Raison de la figure des tonneaux.

les cerceaux les uns ſur les autres, enſorte qu'on puiſſe ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu, ſans ôter ceux des bouts. LES BOIS.

C'elt ainſi que les boiſſelliers arrondiſſent à l'aide du feu ces formes ou écliſſes de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des ſeaux, des boiſſeaux, des minots, des meſures de toute eſpéce.

C'eſt par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des inſtrumens de muſique, & qu'on leur donne une proportion & une légéreté qui les mettent en état de reſſentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend deſſus. Cette foible lame dont on a revétu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus ſonore. Sous l'archét des Forcrois elle étonnera par une entouſiaſme inimitable. Sous celui des Marais elle ſera réellement éloquente : chacun entendra ſon langage, parce qu'elle parlera au cœur.

Fil du Bois.

Le bois s'accommode à nos beſoins non ſeulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît.

Le Chev. D'où vient, je vous prie, cette diſpoſition qu'ont preſque tous les bois à ſe fendre ſelon leur longueur, & la dif-

LES BOIS. ficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur?

Le Pr. Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuiaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la séve au feuillage & aux fruits, se peuvent désunir les uns des autres par l'insertion d'un coin; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de soye. On en sépare aisement une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulévent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuiaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charier la séve, sont pour l'ordinaire assez droits: & lorsqu'ils sont une fois bien nouris, bien épaissis & fortifiés l'un con-

tre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étais vont soûtenir l'énorme poids de toute une charpente, lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit d'apui.

LES BOIS.

Divisibilité & poli du bois.

Mais avant que d'examiner les secours que nous tirons de l'extrême force du bois, arrêtons-nous un moment sur les services qu'il nous rend par sa divisibilité, & tout ensemble par le beau poli dont il est susceptible.

Ménuiserie.

Avec le secours de la coignée, de la scie & du rabot, on débite un tronc ou une branche d'arbre en autant de lames qu'on juge à propos. On creuse ce bois, on l'arrondit, on le polit, on le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chassis, des armoires, & tous ces beaux assemblages, par lesquels le menuisier mét à couvert tout ce que nous voulons conserver, & rend nos apartemens aussi beaux & plus sains que s'ils étoient, ou revétus de soye, ou enrichis de belles peintures, ou incrustés des marbres les plus riches. Un vernis répandu sur tout l'ouvrage, y mét l'unité d'un bout à l'autre, & écarte par son

LES BOIS. amertume tous les vers qui voudroient, à nos dépens, y chercher un paſſage ou y établir leur demeure.

Placage. C'eſt encore la facilité de diviſer & de polir toutes ſortes de bois, qui a réveillé depuis quelques ſiécles l'induſtrie des ébéniſtes. Ils ſavant chantourner; c'eſt-à-dire, couper les extrémités d'une planche ou d'une petite lame, ſelon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils ſavent aſſembler & çoller ſur un fond ſolide & groſſier des compartimens délicats, des païſages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-réguliéres; le tout compoſé avec une extrême économie de petites lames de bois domeſtique ou étranger.

Bois de placage. Ils employent avec ſuccès l'olivier pour ſes riches veines; le noyer pour ſes nuances; l'ébéne pour ſa noirceur admirable; le fuſtet pour ſon jaune doré; le ſapan ou bois de bréſil pour ſon beau rouge; le mériſier pour l'éclat de ſon poli; l'érable pour ſes mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne; le cédre pour ſon incorruptibilité; le bois de ſainte Lucie, eſpéce de petit ceriſier de Loraine, le calembourg *,

* Bois d'Inde aſſez commun, & bien différent du calembouc & du calembac, qui l'un & l'autre font partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

le santal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverses odeurs. Cette menuiserie de placage nous fournit des bureaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boëtes, & des supports de pendules, des escabelons pour porter des vases & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût; mais qui ne sont estimables & de service qu'autant qu'il se trouve de simplicité dans le dessein, de propreté dans l'éxécution, de solidité dans le tout. LES BOIS.

Le tour.

C'est encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine prise, comme le buis & l'érable, mis dans les mains d'un tourneur, se dégrossit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de cannelures, de pommes, & devient sous son cîseau, colonne, balustre, support, boëte, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il luit plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable éxercice du tour, passer des artisans aux personnes les plus honorables, désennuyer les solitaires, & amuser les princes mêmes.

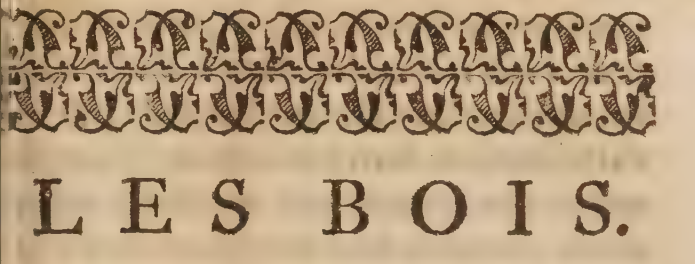
La statuaire & la sculpture.

La réunion de la solidité & de la docilité dans une même matiére, a fait encore choisir le bois pour représenter en entier

LES BOIS. ou en demi-relief, l'homme, les animaux; les fleurs, les feuillages, & tous les ornemens qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux même, pour en rendre la jouissance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a souvent altéré & abatardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs sculpteurs, ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustés, une bonne partie de leur expression & de leur légéreté!

Plin. l. 34. *Le Chev.* J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Aléxandre encore enfant, étoit une des statues de Lysippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer: parce qu'elle n'étoit que d'airain: il la gâta. Certe parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statue parut plus estimable même avec les blessures ou les piquûres qu'il y avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interroms ce que vous aviez à dire des services du bois.

Le Pr. La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.



LES BOIS.

SEIZIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. APrès la multitude de ſervices que je me ſuis contenté, Monſieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur maſſe, par leur longueur, mais plus particuliérement par un aſſemblage & un tiſſu de parties qui les empêche de ſe rompre. Il eſt aiſé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles ſont les pierres & les marbres, dont nous ſavons faire tant d'uſage. Mais ces maſſes ſont difficiles à rapprocher, à aſſembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu, elles ſont caſſantes, & ne nous ſervent qu'étant aſſiſes & dans un parfait repos. Au lieu que les maſſes de bois les plus énormes ſe livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de Pilotage,

LES BOIS. ſoixante & quatre-vingt piés de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaiſſeroient ſous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entaſſés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forèt de pilotis ſtables, & ſouvent incorruptibles, qui vont porter à jamais ſur leur tête le poids des plus grands édifices avec une conſiſtance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la ſolidité même de la terre.

Charpenterie.

Je vois de longues maſſes de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens: elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement: elles ſoûtiennent tout le fardeau d'une vaſte couverture d'ardoiſes, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il ſe mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque ſorte inébranblables, quitter leur place, ſe mettre en jeu, ſe hauſſer, s'abaiſſer, courir, rouler, & montrer malgré leur maſſe, autant d'agilité que de force, pour ſatisfaire l'homme, & pour ſuppléer à la foibleſſe de ſes épaules & de ſes bras. De-là nous viennent ces beffrois, qui ſouf-

ent pendant plusieurs siècles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De-là nous viennent les moyeux, les roues, les essieux, les brancards, les pésantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis, les herses, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulleries, les fonderies, les grues, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux ou trois cens bras auroient quelque-fois peine à achever en un jour. LES BOIS.

C'est enfin de-là que nous viennent les barques, les batteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, qui ressemblent à des villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre. Navigation.

Le Chev. C'est une entreprise bien hardie de traverser l'océan sur quelques bois liés ensemble. Comment la pensée en a-t-elle pû venir à l'homme?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui les animaux de toute espéce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout, une extréme agilité pour se transporter où ils vouloient, Origine des arts.

LES BOIS. tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air sans obstacle, se transportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raison tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres: il trouva dans la légérete du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légéres que l'aîle des oiseaux. Depuis cette invention, l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par tout. Les provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les villes qui sont situées à l'embouchûre des riviéres, & à portée de recevoir par la mer les marchandises des païs étrangers, font remonter ces marchandises par les riviéres, & les distribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent raprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces communications les habitans d'une même ville. Ils se connoiss



Feuillage du Chêne verd, avec son gland.

Feuillage du Chêne.

ſent, ils s'entraident, ils ſe rendent viſite réciproquement. On peut dire plus : c'eſt la terre entiére qui eſt devenue une ville unique, dont les continens ſont les différens quartiers : puiſque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre, comme un habitant de Veniſe paſſe en gondole d'un quartier de la ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le ſecours de ſon vaiſſeau & de la voile, il arrive où les oiſeaux n'ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller auſſi loin que l'homme, ils ſe ſont perdus au milieu de leur courſe par la laſſitude & par l'épuiſement. LES BOIS.

Boïs à brûler.

Après tous ces ſecours, pouroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois eſt le ſoûtien de notre vie : puiſqu'il contient la principale matiére ou l'aliment le plus naturel du feu, ſans lequel nous ne pourions ni apprêter nos nouritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choſes les plus néceſſaires, ni conſerver notre ſanté.

Le ſoleil eſt l'ame de la nature, puiſqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne ſommes pas maîtres de détourner à no-

LES BOIS. tre uſage une portion de ſes feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour ſécher, pour purifier. C'eſt le bois qui ſupplée au ſoleil dans la plûpart de ces opérations, & qui par ſa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les dégrés de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le ſoleil s'éléve peu ſur notre horiſon, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée ſeroient capables d'affoiblir la chaleur juſqu'au point de nous ôter la vie dont il eſt le conſervateur, ſi alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. Je comprens à préſent toute l'étendue du beſoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons ſtériles, ſont plus de reſſource pour nous par leur taille avantageuſe, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous eſt ſi néceſſaire eſt-il auſſi rare qu'on le dit? C'eſt une prophétie répandue par tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce diſcours a-t-il quelque fondement?

Le Pr. Vous pouvez juger aiſément de la fauſſeté de cette prophétie, par l'hiſtoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

Cet-

Les Bois. Histoire des forêts de France.

Cette matiére si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France & dans l'Europe entiére. On en étoit embarassé. Il est croyable qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes & des arbres portées & déposées péle méle par le cours des eaux, pullulérent par tout, & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'orient s'avancérent dans le nord & vers l'occident, elles furent obligées de dèfricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étendue des forèts.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douziéme siècle, que les seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert & de saint Bernard s'appliquérent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abbattu. On peut dire à leur hon-

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçû étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à présent à leurs successeurs.

Les seigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire, en mirent la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'acrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une régle d'expérience, que plus la terre est cultivée, plus elle nourit d'habitans, & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses: & quelque estimable que soit sur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver, à force d'abatre & de défricher des bois, que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forèts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui suppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui est une terre huileuse qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent à des profondeurs inégales de grands lits de charbons de terre, autre



l'Aune. le Frène.

P. Yver fecit

espéce de terre grasse pleine de bitume ou de soufre, & de parties métalliques, dont l'odeur qui n'est pas réjouissante, peut devenir suportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouissoit de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous, la nécessité d'aller acheter dans le nord nos provisions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises de eaux & forèts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglérent l'ordre & le tems des coupes. Il fut défendu d'abatre une tige d'arbre avant que l'officier préposé y eût imprimé la marque du marteau de la maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner les bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis; c'est-à-dire, des menus bois dont on fait des fagots, des chevrons, des lates, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux, sont les plus importans de tous, il fut ordonné pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis

Maîtrise des eaux & forèts.

Voyez *les ordon. des eaux & forêts & surtout l'admirable ordonnance de* 1669.

LES BOIS. qu'on coupe, en y laiſſant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtriſe permét enfin d'abbattre quand ils ſont bons à prendre. Tous ces arbres réſervés deviennent futayes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans le taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le deſſus.

C'eſt encore un réglement de la même ordonnance de laiſſer dix arbres par arpent lorſqu'on abbat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de diſpoſer de leur baliveaux avant qu'ils euſſent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacément du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant ſerrées dans l'épaiſſeur du bois jettoient auparavant peu de branches: mais elles groſſiſſoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenu baliveaux, ne pouroient plus s'épaiſſir ni monter ſi fort, lorſqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autre dans les vuides que les coupes leur laiſſeroient. On prévit auſſi que ces mêmes baliveaux pouroient être plus aiſément pris du froid en plein air

que dans l'épaiſſeur des bois, & que ce qui échapperoit à l'âpre gelée n'échapperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi ſupérieure à ſon beſoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Louis XIV. ordonna de plus le quart en réſerve dans toutes les forèts des gens d'égliſe & des communautés eccléſiaſtiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart eſt devenu une choſe ſacrée à laquelle la maîtriſe même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permiſſion expreſſe du Conſeil, après avoir juſtifié la néceſſité de la coupe, & elle ne s'accorde gueres que quand l'âge du quart réſervé en fait craindre le dépériſſement. LES BOIS.

A ces réglemens ſi bien entendus, la cour, les ſeigneurs & les villes ont ajoûté des éxemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autre bois qui poura un jour être une reſſource conſidérable. Le voyageur en traverſant des provinces entières, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du payſage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naiſſantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La

LES BOIS. France depuis vint ans ſemble changée en un grand jardin de plaiſance.

Le Chev. Vous m'avez raſſuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour ſûreté plus grande il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faiſoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre, il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne ſéme qu'un peu d'avoine ou de ſaraſin en cinq ou ſix ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites, Monſieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de ſuccès. C'eſt un des meilleurs moyens qu'on ait choiſi depuis pluſieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & ſur-tout les terres vagues & extrémement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtems pour recueillir quélque choſe.

Le Pr. Un pere de famille qui ſe géne toute ſa vie pour aſſurer un revenu honnête à ſes enfans, ſe privera aiſément pendant quelques années du mince produit d'une piéce de terre aride ou intraitable, pour s'aſſurer, & aux ſiens, au bout d'un tems, la jouiſſance d'um meilleur revenu.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entrepriſe de planter un bois. On ſe gardera bien de le planter dans une


To. 2. Entr. 16. p. 456.
Le Charme
Le petit Orme
P. Yver sculp.

Bois,



uillage



Feuillage du Peuplier.

Feuillage du Tremble.

bonne terre : mais une mauvaiſe qui ne donne point de blé donnera-t-elle du bois ? LES BOIS.

Le Pr. Il n'y a point de terre ſi ſéche & ſi ſtérile qu'elle ſoit, qui ne puiſſe produire quelque ſorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne ſoit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pouroit donner que du tremble & des genêts, ce qui eſt bien rare, le profit en ſeroit encore plus grand que d'en tirer un peu de ſaraſin tous les cinq ans. Ce ſeroit toûjours de quoi aſſurer le chauffage aux habitans du pays, & des raffraîchiſſemens utiles aux troupeaux qui ſe guériſſent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La diſette de bois dans un pays, le voiſinage d'une bonne ville, celui d'une riviére pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu, toutes ces circonſtances qui ſe trouvent ſouvent réunies, font des motifs puiſſans pour encourager les propriétaires à planter. Des éxemples ſans nombre leur garantiſſent le ſuccés. Il ne s'agit que d'une premiére culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'eſt-à-dire, qu'on trouve de tems en tems ſur les grandes routes & ailleurs dans les pays

LES BOIS. les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Le Chev. Comment s'y prend-t-on, je vous prie, pour commencer un bois ?

Manière de planter un bois.

Le Pr. Le premier travail nécessaire pour planter un bois est d'environner tout le terrain qu'on y destine d'un fossé profond, & dont on rejette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiére précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux maniéres, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra plus vîte par le jeune plant : mais la dépense en sera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine : mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vint-deux piés chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui se vendent communément dix à douze sols le mille. On les achette des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forets du roi & dans celles des communautés ecclésiastiques, où l'état a un intérêt infini de ne point souffrir de dé-



A. Feuillage de Cormier. B. Grandeur nat. C. le Cornouiller. D. la Cornouille.

P. Yver sculp. direx.

gradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'eſt que par une tolérance que le beſoin & le bon employ autoriſent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours ſeroit capable d'en faire périr un grand nombre.

LES BOIS.

Jeune plant.

La maniére la moins couteuſe de mettre en terre le jeune plant eſt d'y employer la charuë. Après qu'on a ouvert un ſillon deux perſonnes marchent à côté des chevaux & mettent les brins dans le ſillon à quelques piés près l'un de l'autre. La charuë les recouvre auſſi-tôt en y jettant la terre du nouveau ſillon qu'elle trace. On peut planter par jour juſqu'à ſoixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze ſols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l'arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois ſeront contens de douze ſols chacun pour leur journée. On peut auſſi planter en faiſant des foſſés, ou de longues rigoles : mais le travail en eſt plus long & plus chèr.

Graines.

Pour employer avec ſuccès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne ſauroit être trop bien pulveriſée, parce que le germe en eſt extrèmement délicat & ne pouſſe pas avec autant de force que le gland qu'il ſuffit de jetter dans un ſillon

LES BOIS. en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d'orme ne coute que la peine de l'amasser. La seine se vend en bien des endroits dix sols le boisseau, & il en faut six boisseaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut seize de glands qui se vendent ordinairement quatre à cinq sols le boisseau.

Avant que de mettre vos graines en terre, soit dans des sillons, soit dans des trous régulièrement espacés, c'est une sage précaution des les faire germer dans le sable. On est sûr par-là de ne mettre en terre que des semences éprouvées, & qui léveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arrosant dans les sécheresses, en les éclaircissant lorqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre, en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

Profit. Dix ans après à la première coupe, vous pourez lever sur un seul arpent huit & neuf cens, ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais si vous laissez croître le bois sans y toucher durant vint ou vint-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors jusqu'à dix & douze cordes de bois,



P. Yver sculp. direx.

avec un milleur de fagots, ſans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omèts les baliveaux réſervés qui dans la ſuite donneront toutes les piéces néceſſaires pour couvrir en tuiles. Il eſt d'expérience qu'une terre miſe en bois rapporte par arpent cinquante, ſoixante, & même ſoixante & dix livres tous les dix ans. Il en pent couter dix écus pour les frais du foſſé & du plant. Si la terre que l'on mèt en bois n'eſt affermée que vint-cinq ſols l'arpent, l'avance qu'il faut faire pour le planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans ſeront remplacés & payés avec uſure dès la première coupe, mais bien autrement dans les ſuivantes.

LES BOIS.

Si au lieu d'un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toiſe en toiſe, ou à plus grande diſtance de beaux brins de ſix ou ſept piés de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamêtre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les ſecouſſes des vents, & contre les frotemens des beſtiaux. En ce cas les frais d'un foſſé ne ſont plus néceſſaires.

Le taillis ne ſe coupe que de neuf en neuf ans. Si on laiſſe écouler trois coupes,

LES BOIS. c'eſt-à-dire, vint-ſept ans ſans y toucher. ce taillis devient futaye. C'eſt une haute futaye à ſoixante ans.

La grande mépriſe qu'on peut faire en cette eſpéce d'amélioration, eſt de vouloir tirer de ſa terre l'eſpéce de bois qu'on a le plus d'intérêt de ſe procurer, au lieu de régler le choix du plant ſur ce que la terre eſt capable de produire. Mais cette mépriſe ſi dangereuſe eſt facile à éviter. On connoît aiſément quel bois chaque pays peut produire, & quelle terre chaque eſpéce de bois peut ſouhaiter.

Le Chêne. *Quercus, robur.* Le chêne, qui eſt ſi utile pour la charpente des maiſons, ne vient jamais bien dans une terre ſabloneuſe : mais il ſe plaît dans une terre pierreuſe, & dans l'argile.

Le Frêne. *Fraxinus.* Le frêne, qui s'employe à faire des charuës, des eſſieux, des rames, des perches, des échalas, & bien d'autres inſtrumens, ne réuſſit point dans les terres dures, froides, argileuſes, crayoneuſes : mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieuſement en plaine dans une terre légère & peu profonde.

Le Cormier. *Sorbus.* Le cormier, qui eſt extrèmement eſtimé pour la ſolidité de ſon bois, ſe plaît dans les terres froides, mais ſubſtancielles & nouriſſantes. Sa feuille reſſemble à celle du hêtre : mais elle eſt plus blanche par deſſous.


Le Coudrier ou Noisettier.
Espece d'Erable.
P. Yver sculp direx.

Le cornouiller, dont le bois est presque aussi dur que celui du cormier, vient par tout, & même à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres sont agréables étant bien mûrs. LES BOIS. Le Cornouiller. *Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois si sain pour le chauffage, & si utile pour faire la quille & l'intérieur des vaisseaux; viennent à souhait dans des terres dures, sur les montagnes, & dans le crayon même. On tire de la feine du hêtre une huile bonne à manger. Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.*

L'orme, qui est propre à faire des canaux, des pommes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toûjours dans l'eau, & qui avec cela est l'arbre le plus estimé pour tous les ouvrages de charonage, ne demande autre chose qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme fasse une belle tête, on mét vint piés de distance entre une tige & une autre. L'Orme. *Ulmus.*

Le plane, dont le bois est fort & robuste comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides. Le Plane. *Platanus.*

Le châtaigner étoit autrefois une espéce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plûpart Le Châtaigner. *Castanea.*

LES BOIS. de nos grandes Eglises. L'espace en à été presque entièrement épuisée. Il se plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arrière-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, sable, ils s'accommode de tout, & perce jusques dans le tuf. La bonté de son fruit, la beauté de son feuillage auquel les insectes ne touchent presque jamais, l'excellence de son bois pour les grande bâtimens, la promtitude avec laquelle il prend ses acroissemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes sortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages: & l'on peut espérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions pour ainsi dire perdu. Ce n'est que depuis François I. qu'on a multiplié l'orme qui est un arbre presque inconnu dans nos forèts. On l'a risqué heureusement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raison planter le châtaigner dans nos plus mauvaises terres, où il est très-certain qu'il a bien réussi autrefois. On peut encore s'assurer du succès en jettant les yeux sur les terres du Limosin qui peuvent à peine produire du sarasin, & des lentilles; mais où le châtai-

Mem. de l'Acad. 1721.



Le Chataigner.

P. Yver sculp. direx.

gner reuſſit au point d'être la principale richeſſe du pays. Les Bois.

Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toûjours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile. On fait bien de planter les noyers à une grande diſtance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage. Le Noyer. *Nux juglans.*

Le coudrier, qui eſt d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commodités, viendra ſans peine dans un terrain léger & ſabloneux. Le Coudrier. *Corylus.*

Le tilieul, dont le bois eſt à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce eſt de bon débit pour en faire des cordes & des cables, réuſſit preſque par-tout. Il ſe plaît dans la terre graſſe, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un ſable qui avoit ſix piés de fond. Le Tilieul. *Tilia.*

Le bouleau s'accommode auſſi de toute ſorte d'expoſitions. Le Bouleau. *Betula.*

Une terre marécageuſe, ou ſeulement humide, & ſouvent inutile à tout, produira Le Saule. *Salix.*

LES BOIS. abondamment de ces ſortes de bois qu'on pouroit nommer amphibies, qui ſemblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le ſaule commun & le ſaule nain, ou l'oſier dont on garnit ſi utilement les endroits que la riviére abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en eſt une troiſiéme eſpéce. Ils ſe plaiſent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier eſt avec l'oſier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages: parce que l'aune ſert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les riviéres. Il ſe conſerve admirablement ſous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Oſeraye. *Salictum.*

Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

Si un fond de terre ne ſe trouve propre à aucune de ces ſortes de bois dont nous faiſons le plus d'uſage, ce qui eſt preſqu'impoſſible dans notre climat, au moins pouroit-on y planter du buis qui ſe fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cuilliers, des boêtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pouroit planter d'autres arbres toûjours verds & réſineux, comme le pin, le cyprès, le méléſe, & ſur-tout le ſapin dont le bois eſt de grand uſage dans la menuiſerie.

Le Buis. *Buxus.*

Le Pin. *Pinus.*

Le Cyprès. *Cypreſſus,* ou *Cypariſſus.*

Le Meléſe. *Larix.*

Le Sapin. *Abies.*

Comme Dieu a diverſifié les plantes ſelon nos differens beſoins, il a de même



le petit Erable.

le Hètre.

varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination, & de cette convenance si marquée, n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il posséde. Si ses héritages ne le nourissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention qui exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite. LES BOIS.

Le Chev. Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toûjours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien?

Le Pr. Tandis que Dieu fait succéder pour la plûpart des plantes, le repos de l'hyver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conservant le feuillage du genévrier, du houx, du chêne-verd, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujetti à aucune loi, ni à aucune nécessité. Mais il ne se sert pas de sa liberté par caprice: il en régle l'usage sur l'utilité de l'homme. C'est lui qu'il a toûjours en vûe. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la ressource du liévre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait usage sans en prendre aucun soin?

Le Genévrier. *Juniperus.* Le Houx. *Aquifolium.* Le petit houx. *Ruscus.* Le Chêne-verd, ou l'Yeuse. *Ilex.*

Cette vérité devient encore plus sen-

LES BOIS. ſible ſi nous jettons les yeux ſur les arbres réſineux dont le nord eſt plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit preſque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conſerver la chaleur & la vie aux habitans de ces froides régions.

Bois, retraite des bêtes féroces.

Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en même tems la bonté du Créateur, eſt d'avoir deſtiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'eſt dans les bois qu'il leur a préparé à la plûpart une retraite sûre. C'eſt-là qu'il les pourvoit abondamment de tout. Lui ſeul les y habille: lui ſeul y nourit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les dains, les ſangliers, les loups, & une multitude d'oiſeaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruſe, à ceux-ci la légéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la ſécurité.

Utilité de la chaſſe.

Il lui préſente dans tous ces animaux, ou une proye avantageuſe, ou des ennemis à craindre, ou du moins des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chaſſe, & l'accoûtume à pouvoir au beſoin faire une guerre plus dangereuſe,



P. Yver sculp. direx.

L'aserolier.

Le grand Erable ou faux Sycomore.

& à savoir par un apprentissage innocent, se défendre à propos contre un injuste détenteur ou contre un agresseur violent. Ainsi tous les animaux, tant ceux qui nous nourissent, que ceux qui nous nuisent, sont de véritables présens. — LES BOIS.

C'est sur-tout par la chasse que nous exerçons le domaine qui nous a été donné sur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jusques dans les entrailles de la terre : nous savons les en tirer par adresse, ou par force. L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve sur le chêne & sur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glû propre à embarrasser les aîles des petits oyseaux. Nous avons cent sortes d'amorces & de ruses pour surprendre les plus gros. Nous amenons sans peine dans nos filéts, les canards & les oyes sauvages, les courlis, les sarcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oyseaux de passage. Nous faisons couler sous terre un furêt pour en déloger le lapin qui s'y sauve. Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos bassets ne les aillent assaillir. Nous avons des oyseaux & des chiens de toute taille avec lesquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & selon les ordres

Glû. — Amorces. — Tenderies. — Furêt. — Fauconnerie — Venerie.

LES BOIS. que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, se mettent en quête, suivent fidélement la trace, se détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs méprises, & nous prêtent leur vûe, leur odorat & leur légéreté pour démêler & nous assurer la proye qui est l'objèt de nos désirs.

Armes à feu. Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est promt, & le coup inévitable. On peut dire avec une sorte de vérité que nous manions la foudre: puisque nous faisons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes distances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puissent être avertis par le bruit, & par l'éclair qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaisir que j'éprouve à la chasse, qu'on fait grand tort aux autres à qui il est interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chasse est-il communément réservé à la noblesse?

Réserve du droit de chasse. *Le Pr.* L'homme ne peut vivre seul, & la société qui lui est nécessaire, ne pouroit subsister, si tous ceux qui la composent étoient armés. D'ailleurs la chasse ne convient pas au peuple: elle le détourneroit de son commerce, & de la

culture de la terre. La chasse ne convient pas aux ecclésiastiques : ils sont redevables de tout leur tems aux peuples qui ne les ont déchargés des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes, que pour leur faciliter la prière, l'étude & les fonctions de leur ministère. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordés, un moyen d'acquerir le caractère de force, & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpétuelle de devenir agissans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger. LES BOIS.

Fin du second Volume de la deuxiéme Partie.



EXPLICATION
Des Planches du II. Tome.

Le Frontispice.

COmme Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier sur l'histoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriser l'étude; rien ne convenoit mieux au commencement de ce second volume qui embrasse toute l'agriculture, que l'Empereur Probus aux soins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Espagne, & de Tocai On l'a donc représenté, sur le témoignage de Vopiscus, occupé après ses victoires, à faire planter par ses soldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a supposé, pour mieux animer le tableau, que les peuples avoient immortalisé leur reconnoissance en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & surmontée d'une coquille pleine de raisins, avec cette inscription où ils le louent, comme Horace loue Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.
PATRI. PATRIÆ.
LÆTITIÆ. DATORI.

Les Parterres, pag 26. 29. & 30.

On a ponctué les massifs, les enroulemens, & autres piéces de gason. Le Parterre par découpés, & le Parterre mélangé sont accompagnés de leur bosquèt.

L'Anemone, page 53.

L'Anemone épanouie montre une touffe de bequillons qui s'arrondissent en manière de dôme. C'est ce qu'on appelle la pluche.

L'Anemone vûe d'un autre sens montre son manteau, ou ses cinq grandes petales.

La Tulippe, page 53.

On en a abaissé une feuille pour laisser voir le pistile qui s'élève au cœur, & les paillettes, ou étamines rangées alentour, & surmontées de leurs sommets. On a marqué sur cette feuille ce que les connoisseurs y veulent.

A. La couleur dominante. B. Le panache. C. Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traversent assez souvent.

L'Oeillet, page 68.

A. Tige d'œillet piqueté. B. La racine. C. Marcotte. a. Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. b. Petite fourche de bois pour assujetter la marcotte en terre.

D. On a rempli le reste de la Planche avec une de ces caraffes où l'on fait venir de très-belles fleurs au cœur de l'hyver. Il n'y a que les fleurs bulbeuses, c'est-à-dire, à ognon; comme narcisses, jacintes, ornitogalons, tulipes, jonquilles, &c. qui réussissent ainsi dans l'eau avec le secours du feu de la cheminée, où on les place dès le mois de Novembre, ou dans les mois suivans. On peut en renouvellant l'eau y jetter quelques grains de nitre, ou de sel commun, ou un peu de sucre. La fleur représentée ici beaucoup plus petite que nature, est une espéce de narcisse simple de bonne odeur, & qu'on nomme *Totus albus*,

Le Houx, page 90.

A. Le feuillage du houx. B, Le houx panaché. C. Jeune branche de houx avec son fruit. Le houx varie beaucoup ses espéces. D. Le petit houx,

Le Pin, page 94.

A. Branche de pin avec son feuillage & sa pomme. B. Bout de la même branche avec son feuillage & ses chatons, ou etamines, d'où la poussière tombe sur les trompes de la pomme C. pour y porter la fecondité. D. Partie de la pomme brisee. E. Le pignon, ou l'amande du pin tirée de sa niche.

Terrain irrégulier, page 97.

A. La cour, & les bâtimens, B. Pont sur le fossé. C. Tous les endroits ponctués sont des allées garnies de gason. D. Grandes places toutes garnies de fleurs. E. Sales de verdure. F. Palissades. G. Bois. H. Berceau accompagné d'une terrasse pour jouir de la vûe de la campagne R. I. Parterre à l'Angloise pour servir d'objèt à une des deux aîles du bâtiment K. Grande allée placée sous les fenêtres de l'autre aîle, & prolongee dans la campagne. M Reste de terrain mis en jardin coupé. N. Reste de terrain employé en meloniére. O. Grand chemin. P. Palissade abaissée pour unir l'allée K. avec l'avenue. allignée dans la campagne, & marquée Q. R. La campagne. S. Elévation du berceau H. Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

Autre terrain irrégulier, page 98.

A. L'entrée. B. La grande cour. C. Amphi-

ẻatre de fleurs avec deux rampes garnies de
ases pour servier d'objèt en entrant. D. Le
bâtiment. E. Le parterre en simple gason, accompagné de deux palissades en arcades. F. Boulingrin, &c. servant de vûe à une des deux aîles. G, H, K. Bancs, niches, sales, cabinets, & autres piéces de verdure de différent goût. I. Palissade basse pour joindre l'allée avec l'avenue qui est dans la campagne. R. L. Allées du potager. M. Fausse entrée accompagnée de deux palissades, & garnie de deux plate-bandes qu'on orne de fleurs, ou de vases. N. Large fossé qui n'empêche point que la vûe ne s'étende du bâtiment D. jusqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O. Basse cour. P. Ecuries. Q. Maisons voisines qui rompent le terrain. R. La campagne. S Elévation des palissades qui bordent le parterre, & qui sont percées en arcades

Ces exemples peuvent suffire pour montrer combien on peut jetter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Pressoir ordinaire, page 363.

A, B. Socles, & autres piéces de support. C. Les jumelles, ce sont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils sont puissamment enracinés, & retenus par des piéces de traverse chargées de maçonnerie. Ces montans sont traversés vers le haut par deux fortes piéces dont l'intérieure est l'écroue, ou le réceptacle de la vis. D. La vis avec sa roue. E Le mouton, grosse piéce de bois sur laquelle la roue apuye pour abaisser les moyaux, ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a couvert le tas de raisins F. G. La maye, plancher sur lequel on mèt le tas de raisins F. qu'il faut fouler. Il y

a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est apuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H. La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux différentes serres, que pour présenter une assiéte égale aux planches qu'on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second, & sur celui-là, un troisième: puis avec la roue de tour, on dévuide la corde de dessus l'autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I. Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une piéce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on mèt au tonneau qu'il faut vuider. K. Grand soufflèt pour chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux piéces. L. Le même soufflèt vû

de profil. M. Groſſe fontaine pour donner un promt écoulement. N. La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorſqu'on ôte le tuyau.

Le grand Preſſoir, page 365.

A, B. Les ſocles, & autres piéces de ſuport. CC. Jumelles. Les montans qui ſont à la gauche du Lecteur ſont les vraies jumelles, ou ſimplement les jumelles. Les montans moins élevés qui ſont a ſa droite, ſont les fauſſes jumelles. Au milieu, & au travers des fauſſes jumelles ſont les clefs, petites piéces de bois qu'on y paſſe pour ſervir de repos, ou d'apui aux arbres, & pour leur faire faire la bâcule au beſoin. D. Les arbres, groſſes poutres qu'on aſſemble au nombre de deux au moins, ſi elles pouvoient être aſſez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, ou même de ſix. E. La vis, dont l'extremité inférieure ſe nomme la mamelle. G. La roue, qui, à l'aide de cinq ou ſix hommes, fait aller la vis dans un ſens ou dans un autre, pour faire monter ou deſcendre les arbres. H. La cage qui eſt un aſſemblage quarré de fortes piéces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long ſur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & deſcendre dans le puits de maçonnerie, d'où on la voit ſortir. Elle pèſe plus de trois mille livres. Cette cage dans la ſituation où l'on voit le preſſoir, eſt à ſon repos. Elle poſe à terre, & avec les clefs des fauſſes jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire uſage du preſſoir, on commence

par détourner la roue G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres vers E. & leur doit faire faire la bâcule de l'autre côté. Lorſque les arbres ſont un peu abaiſſés à gauche dans les jumelles, on inſère de gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaiſſés. Alors on tourne la roue dans un ſens contraire au premier, & on abaiſſe les arbres. Mais comme le tas qui leur réſiſte leur ſert d'apui, le mouvement de la vis qui les abaiſſe avec peine, fait néceſſairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres ſuſpendu de la ſorte à l'extremité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expécie vint cinq piéces de vin d'une ſeule cuvée, ou d'un ſeul tas de raiſins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preſſoirs où la vis au lieu d'être apuyée ſur une cage, eſt entre deux taiſſons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter: mais à force de bras elle contraint les arbres à deſcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la ſtructure des preſſoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preſſoir à coffre, parce que nous n'avons pû l'avoir juſte. D'ailleurs ce preſſoir avançant peu l'ouvrage, n'eſt guerre en uſage dans les grands vignobles,



TABLE DES MATIERES Du II. Tome.

Fin de la Table du Second Volume.



Avis au Relieur pour placer les planches ſui-vantes, la Page y eſtant mal marqué.

celle	pour	la Page	406	doit	eſtre miſe	à la Page	386
——	——	—	408	——	——	——	388
——	——	—	449	——	——	——	429
——	——	—	453	——	——	——	433
——	——	—	456	——	——	——	436
——	——	—	457	——	——	——	437
——	——	—	461	——	——	——	441
——	——	—	462	——	——	——	442
——	——	—	464	——	——	——	444
——	——	—	466	——	——	——	446
——	——	—	469	*Entret.* 16.		——	439
——	——	—	469	*Entret. XVI.*		——	449

Aen den Binder om de volgende plaate te plaet-ſen alſoo ſe qualyk getel[illegible]

Daar	op ſtaat	Pag.	406	moet	ſyn	op Pag.	386
——	——	—	408	——	——	——	388
——	——	—	449	——	——	——	429
——	——	—	453	——	——	——	433
——	——	—	456	——	——	——	436
——	——	—	457	——	——	——	437
——	——	—	461	——	——	——	441
——	——	—	462	——	——	——	442
——	——	—	464	——	——	——	444
——	——	—	466	——	——	——	446
——	——	—	469	*Entret.* 16.		——	439
——	——	—	469	*Entret. XVI.*		——	449

